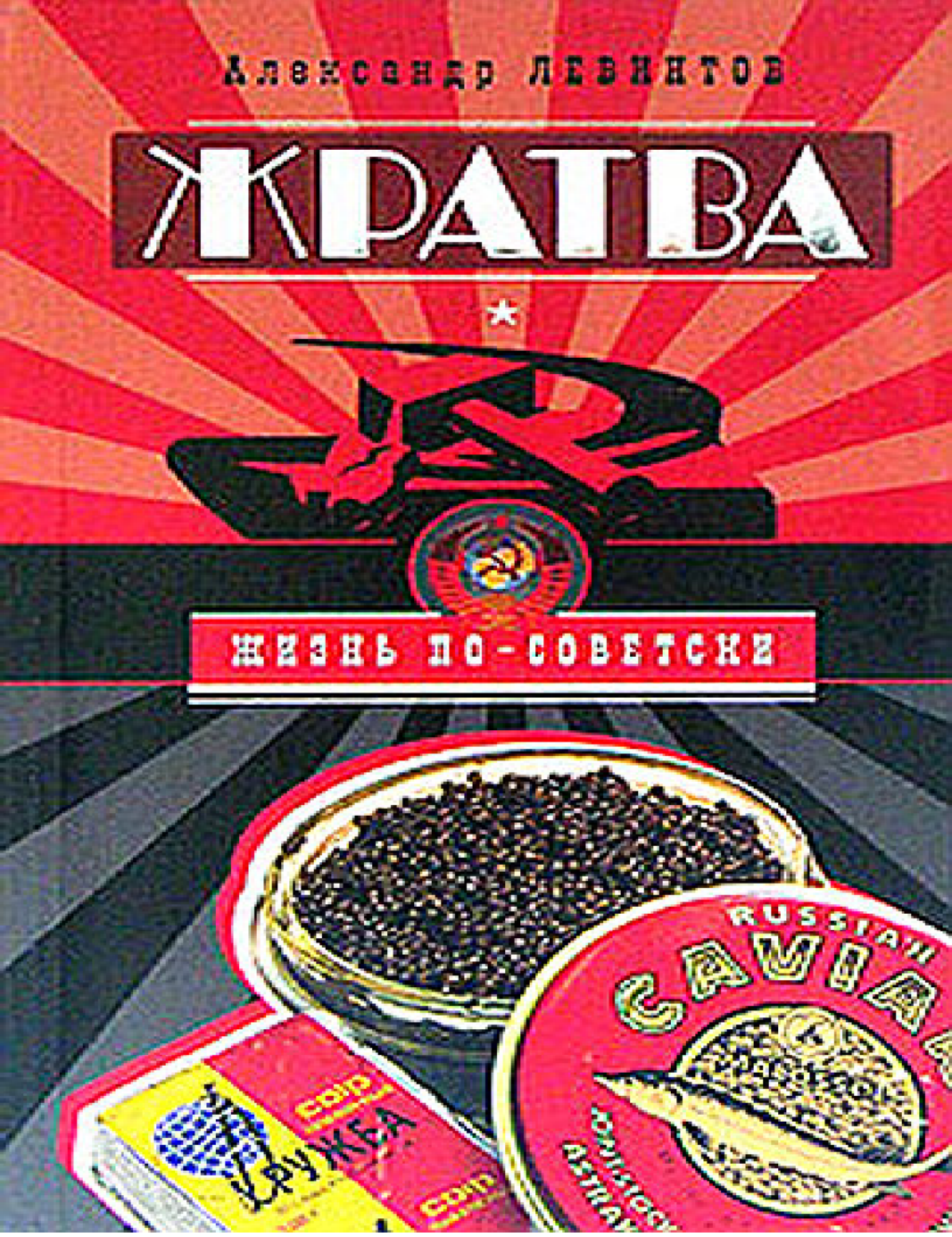
Александр ЛЕВИНТОВ

ЖРАТВА

ЖИЗНЬ ПО-СОВЕТСКИ



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«Жратва» — книга-протест «человека из толпы» против бесконечных социальных экспериментов и опытов, представляющих собой неспровоцированное посягательство на достоинство человека и качество жизни. Это — набор историй и рецептов, по большей части смешных, о том, что и как можно есть. Все эти байки разделены на три части: «Рыба», «Мясо», «Ни рыба, ни мясо».

Текст написан профессиональным ученым, но непрофессионально и неровно: то изысканно-изящные ресторанные пассажи, то грубый общепитовский сарказм, то добродушный домашний юмор — жизнь разнообразна и, по счастью, нелепа, что помогает нам хоть чему-нибудь научиться и хоть что-нибудь понять.

Книга рассчитана на узкий круг читателей, не утерявших аппетита и вкуса к жизни. Широкие слои вегетарианцев, лечебно голодающих, профессионалов жратвы на раутах и официальных обедах, работников частного и особенно государственного сектора общественного питания, а также врачей-диетологов просят не беспокоиться.

- Александр Левинтов
  - ПРЕДИСЛОВИЕ
  - 1. РЫБА
    - Тысячеголов
    - Судак
    - Сазан
    - Невозвращенцы и предатели (про лососей)
    - Осетрина
    - Вобла
    - Лещ
    - Селёдка
    - Лабардан
    - Универсальная рыба
    - Речная рыба
    - Печеная рыба
    - Сибирская рыба
    - Плашмя
    - Икра
    - Заливная рыба
    - Бельдюга и престипома
    - Рыбные консервы

- Копченая рыба
- Морские гады и поэйя
- Раки
- Угорь и минога

- Интермедия
- II. Мясо
  -
  - Свинина
  - Буженина
  - Родня буженины
  - Студень
  - Копченые корейка и грудинка, копченое колено
  - Говядина и телятина
  - Баранина и ягнятина
  - Пельмени
  - Котлеты и рубленое мясо
  - Колбасы, сосиски, сардельки
  - Экзоты
  - Куры, водоплавающие и другие пернатые
  - Ливер
  - Вымя
  - Сердце
  - Требуха
- Интермедия
- III
  - Супы
    - Щи
    - О крапиве
    - Борщ
    - Тюря
    - Окрошка
    - Гороховый суп
    - Бульоны
    - Куриные супы
    - Луковый суп
    - Чечевичная похлебка
    - Махан-шельтяган
    - Шурпа
    - Пити
    - Харчо
    - Лагман
    - Баланда
    - Рататуй
    - Солянка мясная и рыбная, сборная

- Фруктовые супы
- Молочные супы
- Супы-пюре
- Грибные супы
- Суп с фрикадельками и клецками
- Суп фантази
- Уха

- Маринады и соленья
- Салаты
- Майонез
- Бутерброды
- Чебуреки и другие
- Хлеб
  -
  - Экспортно-импортные вариации о хлебе
- Травы и дикоросы
- Картошечка
- Крупы и каши
- Торт «Прага»
- Напитки
  - Чай
  - Кофе
  - Квас
- Молоко и производные

○ Принципы национальных кухонь
-
- Китай
- Чехия
- Германия
- Англия
- Япония
- Литва
- Франция
- Италия
- Америка
- Россия
- Еврейская кухня
- Куба
- Корея
- Испания
- СССР
- Калмыкия
- Латвия
- Кавказ

- Средняя Азия
- Индия
- Уругвай
- Австралия
- Молдова
- Закарпатье

- Приложение
  - ГОРОСКОП НА ОСТАВШИЙСЯ ГОД
  - О жертве и посте
- ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Александр Левинтов
Жратва
Социально-поваренная книга

Раньше вкусная и здоровая пища была доступна только богатым людям, а теперь — всем трудящимся.

Анастас Микоян, эпиграф к «Книге о вкусной и здоровой пище»

Автор выражает благодарность друзьям и помощникам. Особая благодарность — ЗАО «Тетра-Инвест», его президенту, Александру Янковичу, без которых эта книга не вышла бы в свет.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Вот представьте себе, что вы — в космосе, летите к чертовой матери за тридевять парсек или того хуже — болтаетесь вокруг земли уже третий год. И Вам уже осточертела эта вся тюбиковая кухня и замкнутый цикл превращения дерьма в конфетку и конфетки в дерьмо. А лететь еще далеко или долго. Или еще проще: представьте себе, что вам дали приличный срок и посадили на девяностокопеечную диету. В это трудно поверить, но в наших тюрьмах, больницах и войсках кормят одинаково и неизменно много-много десятилетий. Все та же баланда, размазня и грубый хлеб. Ничего не меняется! Хотите верьте, хотите нет. Впрочем, неверующим стоит только пальцем пошевелить — и уж по крайней мере тюремный рацион им обеспечен. Об остальном они смогут тогда и помечтать.

Наверно, всякому ведомы бессильная злоба и жуткие рези в желудке, когда в условиях вынужденной голодовки, бескормицы или сухомятки какой-нибудь гад начинает вслух мечтать и расписывать то сочащийся и горчащий дымком шашлычок с зеленью и коньячком, то молодой картофель, жаренный на русском масле и плотно обсыпанный укропом, то мозговую кость с наростами упругого в сочных прожилках мяса из дымящегося пряного борща, то просто шмат паюсной на слое вологодского на тонком лепестке ситника и все это — с лимонною слезинкой. К голове приливает от таких разговоров горячий дурман, в горле першит и по шершавому пищеводу накатывает тошнота, в коленях обмякает ватная слабость, рашпильное нёбо режет изъязвленный слюною язык, диафрагма втягивается до полушарий, по кишечнику прокатывается рокот возмущения и спазматическая конвульсия бесплотности.

Было бы что под рукой или сила в руках — как дал бы этому рассказчику, чтоб заткнулся навек. И чтобы теперь ни было сказано — еще долго будет тянуть жила голода все внутренности, переворачивать их и выстукивать беспощадными молоточками в мозгу: «Эх, пожрать бы чего!»

Ну, в общем, у нас есть где потосковать и поскучать на всякие гастрономические темы. И по себе знаю, как мучительно хочется есть, даже когда сам себе начинаешь вспоминать, что и как можно было бы поесть. Поэтому, когда вы здоровы и на свободе, на земле, а не в космосе, пока вы только представляете себе, что вы — там, давайте вместе вспомним об обстоятельствах нашей жизни, быть может не самых возвышенных, но зато порой обольстительных или острых.

Первое рукописное издание разошлось до развала СССР тиражом около пяти экземпляров. Шли годы. Страна перекрасилась под Россию и поуменьшилась с одной шестой до одной восьмой или даже девятой. Появился новый читатель. Ему и адресовано это предисловие.

Понимаешь, почти ничего не произошло, и я в книге поэтому почти ничего не поменял. Впрочем, теперь на прилавках появилось многое из того, что казалось тогда, пять-шесть лет тому назад, потерянным навсегда.

Зато пропало другое. Пропала простая пища для простых людей. Сплошные деликатесы, от которых уже тошнит. Пропала и советская культура еды, исчезли столовки и кафешки. Вместо них — бистро и рестораны, в которых всякие бигмаги, гамбургеры, чисбургеры и кавиарбургеры, ножки от импортных кур и кисель из киви.

В свое время советская культура уничтожила русскую, теперь постсоветская добивает советскую, но ведь и эта — эфемер, даже недостойный такой книги как «Жратва».

Для современного читателя в книге много непонятных слов и терминов, а ссылки на цены выглядят просто издевательской ложью. Народ, особенно молодежь, мне не поверит. Приношу искренние извинения и соболезнования.

Пусть эта скромная книжка останется памятником советской кухни, как гоголевские «Старосветские помещики», рассказы Чехова и репортажи Гиляровского, как описание пира в «Князе Серебряном». Каждая эпоха достойна своего гастрономического запечатления, и только текущая, как нам кажется, — сплошная и короткая чепуха.

А годы идут так быстро, что меня сдуло из России аж в Америку. Здесь местные газеты начали печатать отрывки из «Жратвы» и за год чуть не израсходовали треть сюжетов, пока не возникла идея издать все-таки эту книгу. Нашлись и помощники и сообщники, которым я страшно благодарен, а может — ужасно благодарен.

От предыдущего издания данная версия отличается эмигрантским запашком в некоторых местах. Но это ничего, это выносимо. Это слегка напоминает концерт какой-нибудь рок-группы по случаю их десятилетнего пребывания на эстраде и белом свете.

Главное же — возникла идея создания Небольшой Советской Энциклопедии, куда, помимо «Жратвы», войдут еще одиннадцать давно и недавно написанных книжек: «Выпивка», «Пивная», «Кабак», «Баня», «Больница», «Кладбище», «Non spero (сексуально-социальная книга)» и другие. Цель этой энциклопедии —

создание частного памятника советской культуры, без восхваления ее и без охаивания. Пройдет немного времени, и другие народы осознают и поймут: исторический опыт советских людей уникален и неповторим. Нам будут завидовать, а мы, вечные Иваны, не помнящие родства, опять будем разводить в недоумении руками среди макдональдсов и китикетов: как же так, ничего не помним, ничего не имеем.

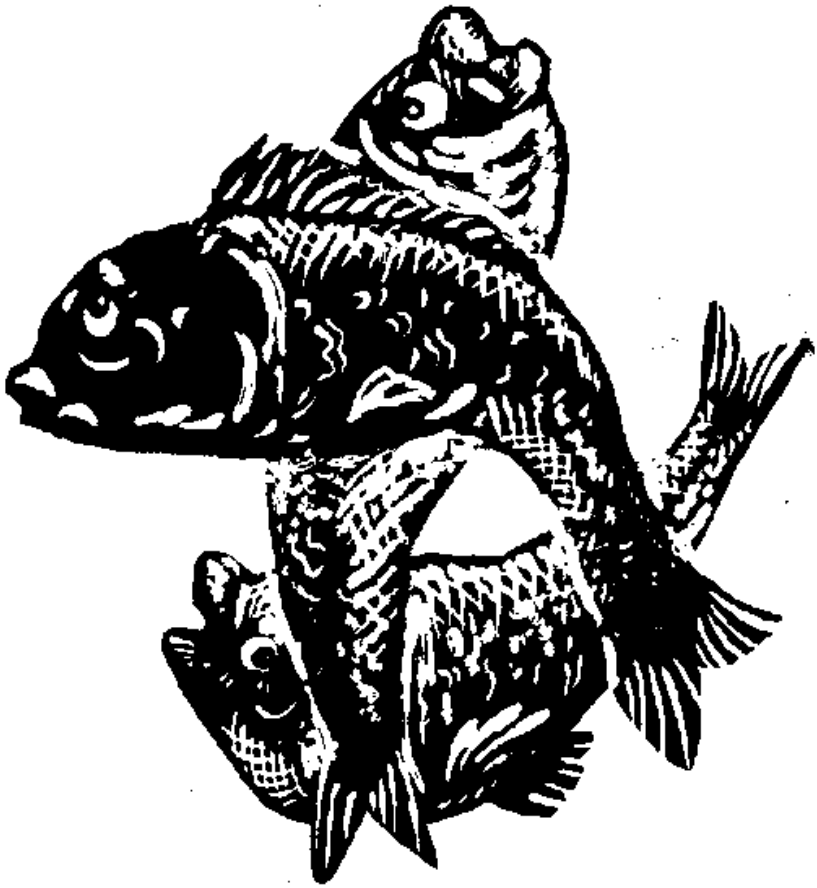
А может, и того хуже, кончается не просто советская эпоха — кончается на наших глазах тысячелетняя цивилизация, где советское время — лишь агония.

Это, конечно, не энциклопедия и не поваренная книга. Это воспоминания о съеденном и впечатления от этого съеденного, не все, а лишь достойные удержаться в моей дырявой и нецепкой памяти.

Кушать подано!

Автор

1. РЫБА



Тысячеголов

Если спросить у моей дочери, какую рыбу она больше всего любит, она, не задумываясь, ответит:

— Тысячеголова!

Я сам — рыбная душа и в рыбе знаю толк. Понимаю, что и как и к чему хорошо в тысячеголове, но дочь свою смог понять, лишь вспомнив всю свою жизнь.

— Дети, — говорит нам мама (нам — это не то чтобы пять голодных, но предприимчивых пожрать ртов от пятнадцати до пяти лет), — мы с отцом работаем и у нас есть хоть какой-то скромный достаток. Но вот в моей школе есть уборщица. Она

зарабатывает триста двадцать рублей (дело происходило в первой половине 50-х годов) и по состоянию здоровья не может работать в двух местах. У нее есть дочка, которая ходит в школу. Они не едят ничего, кроме картошки без масла и развесных килек. Всю жизнь. Вот эти люди и заслуживают уважения. Если у вас есть возможность помочь им, то помогайте, если нет — то хоть не кичитесь тем, что у вас в картошке маргарин, а вместо тысячеголова селедка.

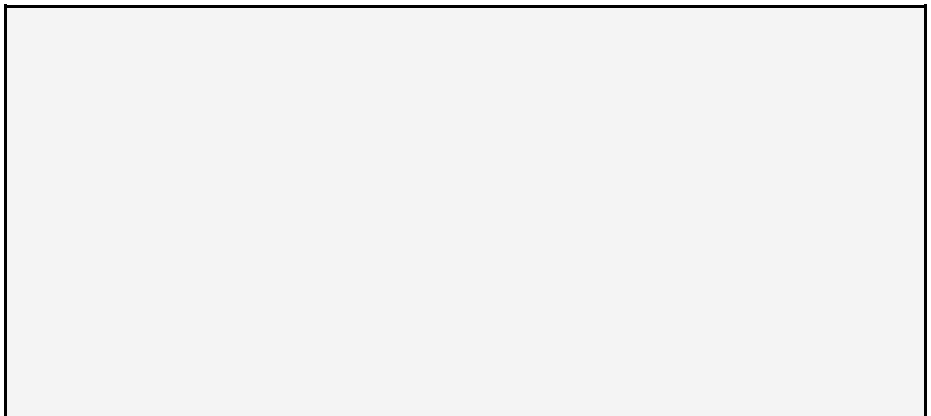
Мне было лет десять, и я, уже опробовав большинство видов и сортов рыб, понял, что тысячеголова — кильку, тюльку, хамсу, снетка — едят бедные, то есть самые лучшие и достойные люди. Парадокс нашего общества заключается в том, что именно бедные, а не нищие, богатые или обеспеченные, сохраняют честь и достоинство.

…Пивная на углу Первомайки и Пожарного проезда. Одноэтажный сарай в рачьих шкурках и вобляной чешуе. Мат-перемат. Пивная пена и красно-синие перебито-пе-репитые морды мужиков, оголтелых и свирепых. К пиву — водочка лафитничками по пятьдесят и сто грамм, а к лафитничку — бутербродик: черный хлеб с маслом вроде маргарина и тремя плоскодонными килечками. Иногда — кружочек репчатого лука или крошево зеленого.

Килька в России — рыба бедняков и бедолаг.

Хамса — она другая. Спинка песчано-серая, толстенькая, балычок и кишочки почти прозрачные, матовые, тельце сигарообразное, как маленькая подлодка. Берешь за хвост и за голову и просто обсасываешь, оставляя после обсоса паутинный скелетик.

Тюлечка вроде та же килька, только поменьше. Хотя и килька бывает разная — порой чуть не с салаку, а иногда — сто штук в минуту. На Дальнем Востоке кильку называют анчоусом. Мы-то, дураки, все одергивали друг друга:



— Тебе, может, еще и анчоусов к столу подать? Но когда я в середине 70-х годов впервые побывал во Владивостоке и увидел (и, естественно, тут же купил и съел) анчоусов, я понял, что зря мы такие уж надежды возлагали на них. Это — как с авокадо. Я любил подтрунивать в семейном кругу над ближними: «А авокадо

не хочется?», «Да, и не забудь купить парочку авокадо!», «Нет, это не авокадо!», «Помню, раньше моченые авокадо продавали — во какие, а теперь — не то!», «Что-то авокадо давно не ели…» Ну, и так далее. А тут, уже в 80-е годы, заехал на Кубу, аккурат после Московской Олимпиады. Естественно, купил пару авокадо, агуакате (водяная груша по-ихнему). Помыл, порезал, попробовал — чистый, без примесей турнепс, репа кормовая, от нашей отличается тем, что на деревьях растет. Большего разочарования в жизни своей не испытывал, даже сильней, чем от Первого съезда Советов в мае 1989 года. Потом-то я узнал, что если эту репу посолить, облить лимонным соком и пальмовым маслом, слегка поперчить (чуть-чуть, полунамеком и шепотом), смешать с порезанной папайей, поставить на несколько часов в холодильник, да если еще авокадо попадется зрелое и хорошее, то получается очень вкусный салат. Ну да если я и турнепс так обработаю, да попадется еще зрелый и хороший турнепс, то салат тоже будет неплох. Кстати, кубинские авокадо так же не похожи на калифорнийские, как кубинская фрутобомба на калифорнийскую папайю (на Кубе все это гораздо крупней).

Если честно, я не очень могу отличать каспийскую кильку от балтийской. Знаю только, что анчоусы дальневосточные длиннее. На Волге килька совсем мелкая — речные грошики. Важно, что килька бывает соленая, пряная (соленая с пряностями) — бочковая и баночная (рядами), вяленая, копченая, в томате, с горохами и морковками в масле (это — консервы). Хранить кильку-тюльку дома надо так: берешь левой рукой за загривок, правой за голову и отрываешь эту голову вниз, вместе с кишками. Тушку — в банку, ошметья — вон. Залить сверху постным маслом, банку закрыть — и в холодильник.

Про кильку — пару анекдотов:

1). Стоит Чебурашка, плачет. Подходит Шапокляк:

— Чего плачешь? Чего в кулаке зажал?

Раскрывает ладошку, а там — килька.

— Крокодил Гена с БАМа вернулся.

2). Директор говорит инженеру Иванову:

— Завтра у нас будут иностранцы. У меня к Вам нет претензий, но Вы все время на обед едите кильку. Это неприлично. Придумайте что-нибудь более достойное советской интеллигенции.

На следующий день американская делегация была потрясена видом инженера, уписывающего ложкой черную икру. Директор, растроганный подвигом Иванова, вызвал его после отъезда американцев к себе в

кабинет:

— Не ожидал. Представляю, чего стоило это Вашей семье.

— Да, уж. Всю ночь с женой у кильки глаза выковыривали.

На Азовском море была когда-то незабвенная барабулька, по поводу которой люди, жившие в мезозое диалектического материализма, сквозь сумерки сознания и впотьмах памяти скорбно кивают головами, мол, да, да, была в Ростове и Таганроге такая рыба.

А в Сочи и по всему когда-то благодатному маршруту Крымско-Колымской трассы (так мы называли Крымско-Кавказскую круизную пароходную линию, на которой скоропостижно погиб в 61 год дедушка германо-советского флота «Адмирал Нахимов») продавалась к пиву или рядом с пивом мелкая копченая сардинка, размером чуть больше кильки и ценой пятачок за штуку.

Речным аналогом кильки, вездесущим тысячеголовом наших рек и речек является пескарь — сто штук на одну сковородку — и нет рыбы нежней и слаще, хотя есть приходится с прожаренными головами, хвостами и тонюсенькими скелетиками.

Отдельно — о снетке. Их на килограмм (по 40 копеек на старые) в любом магазине завернут огромный куль — в руках не унесешь. Конечно, снетка можно и так есть, как семечки. Белесый, скрученный, прямых рыбок почти и нет. Вкусно. Но — варварство есть их так. Из снетка вяленого суп варят. С пшенкой. Немного картошечки. Ну, там, лук, конечно, перцу пару горошин. При готовности заправляют молочком или сметаной. Суп это, а не уха. Но не это важно. Суп из снетка с пшенкой — уникальный суп. Это — одно из немногих блюд, в равной мере почетное и на столе бывшего партийного бонзы и торгового богача, вплоть до директора «Гастронома» и даже торговца пивом, и на учительском столе, и на тумбочке дворника. Не зазорно похлебать суп из снетка и народному артисту, и герою-разведчику, и знатному стахановцу, и юному мичуринцу, специалисту по губоцветным и выявлению скрытых вейсманистов-морганистов по подвалам и баракам. Снетка любят все. И те, кто виснет на травмайной колбасе, и те, кто мечтает забыть о нашей колбасе и наших трамваях, и даже те, кто давно позабыл, что живет в мире коммунистических иллюзий.

— Ой, врет дядька. Никто его не любит. Нет больше снетка. Весь вышел. Может, только на хомохапов [хомохап (от лат. homo hapiens) — последняя мутация homo soveticus (см.

А.А.Зиновьев) — произошел от партийного функционера и шашлычника. Размножается только в неволе] и осталось, да и то на два дня.

Между прочим, только у нас — чем рыба больше, тем дороже. Впрочем, не только рыба, но и микрокалькуляторы. Что делать — издержки материалистического мировоззрения.

К тысячеголовым можно отнести еще мелкую салаку балтийскую, особенно колхозского копчения (горячего). И мойву (длинная, прозрачная, жирная, со специфическим запашком) — новоявление эпохи застоя. И нежно-томную, весеннюю, пахнущую свежими огурцами и крапивными щами ладожскую корюшку. И ее дальневосточную сестру. И западно-сибирскую пелядь (но эта уже — благородных кровей, сиговая микроба, нежная и барская).

Наблюдая лов корюшки в устье Волхова, я понял две истины.

Первая — за последнюю тысячу лет эта технология почти не изменилась, и рыбаки все так же перебирают пальцами сеть, как струны гуслей или молодую упругую грудь. Вторая — погибая в сети, серебристая рыбка с фиолетовым отливом выбрасывает в пароксизме любви и смерти фонтанчик молоки — это и есть героизм или приобретение бессмертия в насильственной смерти. Все стремится к продолжению жизни. И умирающая яблоня выбрасывает в последний год плодоношения небывалый урожай. Наверно, и на виселице у человека должно быть семяизвержение.

Тысячеголов — будем надеяться — неистребим, как и весь наш великий народ маленьких людей.

Судак

Идет ранним дачным поселком под Одессой, в Каролино-Бугазе, мужик и монотонно-кричит "6а-6а-риба-ба-риба!»

В переводе со старо-одесского на тривиально-рус — ский это означает: мужик торгует свежей рыбой («Бабы! Рыба!»). Иногда на кукане или на связке — кефаль, глось, камбала, обычно же — бычки (песчаники — светлые, кнуты — каменные, темные) и судак. (Вот честное слово, первых судаков я покупал по рублю за штуку, через несколько лет — по трояку. Последнее, что я видел лет десять назад на Привозе, — 15 рублей. Больше я его не видел, честное слово, а когда увидел, то заплакал — не потому, что стоил он, бедняга переморожeнный, четыре доллара за кило, а потому что шел дешевле распоследних рыб морского происхождения, которых в приличное время и в приличном доме кошкам давать стеснялись.)

Избалованная моя дочь-двухлетка ест у судака лишь «щеки и боки» — самое нежное мясо. Вообще судак — рыба детская,

диетическая, с чистым и белым мясом. Хорош судак и заливной, и запеченный в сметане, и жареный с польским соусом, хуже — вяленый и копченый, еще хуже — в консервах, совсем плох — когда его нет.

Сейчас — эпоха плохих судаков.

А теперь я расскажу о судаке-орли и судаке-тартар.

Очень я любил на последних курсах университета и в первые годы своей научной карьеры захаживать в кафе «Националь», где одними из любимых блюд были судак-орли и судак-тартар.

Я вот только никак не мог понять, в чем разница между этими двумя блюдами (терминологически понятно: одного судака впервые приготовили в ресторане аэропорта Орли под Парижем, другого — татары во время эмиграции то ли при Мамае, то ли при большевиках). Много позже, балуясь изготовлением этих блюд, я понял разницу между ними. Делается это так.

Из филе рыбы, желательно балычка, то есть спинки, нарезаются брусочки сечением один на один и длиной 3–4 сантиметра. Эти брусочки обливаются соусом, состоящим их лимонного сока, постного масла и черного молотого перца, можно также добавить мелко нарезанную петрушку или другую зеленушку. Рыба ставится в холодильник для пропитки и ожесточения формы на 2–3 часа, а в ожидании окончания процесса нужно приготовить три вещи: тесто, соус, фритюр.

Тесто очень простое: сначала делаешь из муки и воды жидкое тесто для блинов. Затем вбиваешь в тесто дюжину белков (желтки выбрасывать не надо, они сгодятся и на омлет, и на яичницу, и в фарш, и еще бог знает для каких дел и вкусностей). Тесто становится зыбким и упругим, как молодое болото.

Соус еще проще: мелко-мелко нарезанные маринованные или соленые корнишоны смешиваются с майонезом, куда добавляется также лимонный сок. Все.

Ну, а фритюр — это вообще горячее, но не кипящее растительное масло, глубина которого во фритюрнице (в моем исполнении — просто мелкой кастрюле из жаропрочного стекла) составляет около двух пальцев (мерить лучше не своими пальцами, а попросить кого-нибудь из советчиков, непрошеных помощников или наиболее проголодавшихся).

Дальше все как обычно: обмакнув рыбу в тесто, бросаешь во фритюр и, когда это самое покрывается розовой корочкой, выуживаешь его шумовкой — и на бумажную салфетку, впитывающую лишнее масло.

Горячие, обжигающие изысканно-нежные брусочки в парадоксальном сочетании с острым соусом — тают во рту, тают как слезы ребенка, вдруг увидевшего новую игрушку, тают как

суета за гробом.

К этому блюду надо подавать благородные белые вина — «Тетру», «Твиши», ну, если совсем все плохо — «Цинандали». А если подобных вин нет, то открывайте банку килек в томате, забудьте о прекрасном — и никто не будет вам возражать.

Да, чуть не забыл сообщить, в чем разница между судаком-орли и судаком-тартар в домашних условиях в последние 20–25 лет.

Судак-орли делается из трескового филе, а тартар — из окуневого. Вот и вся разница. Я ж говорил вам, что сейчас времена очень плохих судаков.

Сазан

Если спросить нынешнее поколение советских людей, которым было обещано, что они будут жить при коммунизме, то о сазане они знают столько же, сколько и о коммунизме. Одно — рыба, другое — строй. И все. Если спросить, какая это рыба, большинство вынуждено будет сказать нечто из Ильфа и Петрова: «Ну, такая, вроде домкрата».

Сазан, некогда популярный и даже рядовой, обыденный завсегдатай на столе, стал редким гостем, гораздо более редким, чем судак, с которым его путают.

Пристроился я как-то к рыбникам на праздничные заказы. Вот раз на новогодний заказ нарвался: часа четыре мы намерзлись в очереди у малозаметного магазинчика в Бирюлеве. Набрал я товару, в основном банок. А собственно из рыбы был сазан. И достался мне, полуобмороженному, сазанище с меня ростом, но, естественно, лежачий. Куда его? Что с ним? В одной руке — полная сумка банок, в другой — это бревно. Под мышку не сунешь, а руки мерзнут. Хоть плачь. Это — как с контрабасом в утреннем метро ехать.

Однако добрался. На такси, естественно. Стал чистить. А от него чешуя летит — каждая с юбилейный рубль. Икра — зеленая, мутная, килограмма три. Чуть не выкинул. Вовремя догадался пожарить. На огне она побелела, приобрела товарный вид и оказалась очень вкусной.

Из того сазана я нажарил пару гранд-сковородок, сделал уху, заливную рыбу и что-то там еще, как на маланьину свадьбу. Всем тот сазан уже осточертел со своей толстенной непрожевываемой и жирной шкурой.

А еще через десяток лет в Вилкове я купил вяленого сазана, ел его целую неделю, провонял он мне всю каюту на брандвахте. С трудом доел — жалко было выбрасывать. Там же мы не так

давно купили как-то живого сазана за пятерку (не сотен и не долларов, а рублей). Наши жены были в испуге, не зная, кто кого съест.

Я вам так скажу. Сазан, конечно, рыба хорошая, но либо на него надо наваливаться всем миром, либо питаться только сазаньими молоками. Иначе — тягомотина, а не рыба. Даже раз в десять лет.

Невозвращенцы и предатели (про лососей)

К невозвращенцам и предателям у нас отношение меняется, порой до диаметрально противоположного. Когда-то, по-видимому, в индульгенции собственной трусости и комфорта, я осуждал (не с трибуны, а в душе, что гораздо подлее) уехавших, теперь вот смотрю вокруг, на сужающийся круг этой самой родины, и думаю: а я-то чего здесь забыл? И где граница того, что мы называем родиной? — не только географическая, любая?

Вот и с лососями также. Одна моя знакомая учительница в Кишиневе не может видеть не то кету, не то горбушу, которой ее несколько лет кормили в лагере спецпоселенцев где-то в Кузбассе (она попала туда девчонкой только за то, что родилась в буржуазном Кишиневе). Когда-то горы этой рыбы гнили на дальневосточных берегах, строго говоря — ворованных у Японии, теперь же они в большом фаворе,

Лосось (красная рыба) — удивительная рыба: чем мясо поганее, тем икра лучше. Самая распространенная и простая — кета, но именно кетовая икра — самая вкусная и крупная. Самая лучшая из лососей — мезенская семга, из которой делают лососину (последний раз видел в буфете ЦК КПСС в 1979 году, где был в первый и последний раз), но что-то не помню, чтоб ел семужью икру. Тут же надо добавить, что икра, взятая у лососей в море, гораздо хуже зрелой речной икры и требует большего расхода соли.

А теперь я попробую поставить лососей по ранжиру, от худшей к лучшей: кета — зубатка — горбуша — голец — сима — чавыча — семушка (а не просто семга) архангельская и мезенская. Куда-то еще надо поставить форель — пресноводную модификацию, и, конечно, я многих забыл и не учел (например, гольца, нерку, кроме того, я ведь назвал только то, что ел, канадского и шотландского лосося, извините, не пробовал). Да, а у очень приличного балтийского лосося икра хоть и крупная, но как из стекляруса.

Осетрина

Осетры и вся эта гоп-компания — белуга, калуга, стерлядь, севрюга, белорыбица, нельма — пришли к нам из легендарных и допотопных времен, кажется, из мезозоя, здорово поднаторели в эволюционной теории Дарвина, чихать хотели на разные там оледенения и катаклизмы, но чуть было не рухнули перед всесильным и бессмертным учением.

Химия, нефтедобыча, транспорт, нечистоты городов, рыбное хозяйство, мелиорация, гидростроительство и охрана природы почти покончили с этим видом как с классом. Изъятые из

обращения, осетровые и их икра приобрели партийность, а когда партия рухнула, то все причитания экологов по поводу полного вымирания древних хордовых прекратились — ныне черная икра и осетрина явно превышают спрос. Надо заметить, что экология в СССР вообще играла роль ширмы: ею партия защищалась от возмущения людей. Настанет время — и «демократы» также забьют в экологический набат, уводя общественный интерес в сторону от провала реформ.

Когда-то, всего 30 лет назад, Обь-Иртышье все еще считалось деликатесным цехом страны, здесь стадо осетровых и уловы их в несколько раз превышали Волго-Каспий. Я сам едал в Томске изумительной белизны белый хлеб с запеченным в него здоровенным куском осетрины. Стоил такой хлеб, кажется, два рубля за двухкилограммовый батон. В Колпашеве в морозильном цеху рыбзавода на глаза мои навертывалась слеза умиления от глазированных тонким ледком туш осетров баскетбольного роста и изящных, с фрегатски-флибустьерскими романтичными обводами стерлядок. В Ханты-Мансийске меня запросто угощали стерляжьими жареными молоками, икрой, отварной осетриной и тому подобным, в Салехарде в икорно-балычном цехе рыбоконсервного комбината на моих выкатившихся из исследовательских орбит глазах молодые ненки на огромном столе, обитом металлическим листом, раскладывали столовыми ложками черную икру в полуторакилограммовые банки, черпая этими ложками в волнообразную груду.

Говорят, удается иногда поймать кой-кого из вымирающих на Дунае и Дону, в Волге и Тереке, Оби и на Байкале (есть там одно местечко, в узкой бухте за Святым Носом, в территориальных водах Баргузинского заповедника), Енисее и Лене, даже в Амуре долавливают калугу — рыбину под тонну весом. Но все это теперь не выглядит как арьергардные бои эволюции.

Нонешние и тутошние, то есть московские жители (ну, то есть те, кто живет там, где когда-то жили москвичи, ну, то есть в том поселении, которое появилось на месте и вокруг Москвы), никогда и ни за что не поверят, что самой стерляжьей рекой когда-то была Сетунь. Для тех, кто не знает даже, что такое Сетунь и где такая Сетунь, этот рассказ вообще покажется фантастическим:

…Вот выходите вы из пивной. Сперва — холодный душ по дымящемуся телу. Слегка поостыли. Теперь — в мягкий, почти спальный, отдельный кабинет, где уже млеют корнюшонами ваши друзья. Вы входите. Заботливая рука достает из холодильника запотевшую бутылку пльзеньского с горлышком, празднично укутанным серебряной фольгой, — ну чем не шампанское! Пиво тяжелой пеной плотно и медленно заполняет пространство высокого, тонкого стекла бокала, быстро покрывающегося холодным потом. В другую руку сам собой ложится длинный бутерброд: упругий ситный хлеб, вологодское масло слезливой и свежайшей желтизны, полупрозрачный лоскут серо-розового белужьего бока, сочащийся лимонным соком. Вы пьете большими

алчными глотками… (Здесь автор упал в голодный обморок, а когда его выписали наконец из больницы, сердобольный врач сказал: «Черт с ними, с благородными, пиши о частиковых».)

В осетрине и осетровых выделяются разные части, имеющие различный ценовой уровень и гастрономическое предназначение.

В самом низу — головизна, плавники с хвостами и вязига (хрящи и хорды), из них варят уху, а из вязиги еще можно делать пироги (лучшие рыбные пирожки — расстегаи, с недозакрученным и полуоткрытым верхом, лучшие расстегаи делались не в Москве и не на Волге, а на Каме — в Елабуге, Сарапуле и других благословенных местах).

Теша — подбрюшье, мясо здесь плоское и чересчур жирное, тешу хорошо коптить, неплоха она также в жареном и вареном виде.

Белужий бок (спинка, балык, между прочим, по-татарски «балык» и означает собственно рыбу, знали древние татары толк в хорошей рыбе!) теряет свои кондиции от головы к хвосту, поэтому, выбирая, всегда надо просить от головы, потому что, даже если отрежут от хвоста, у вас сохранится иллюзия лучшего куска. Балык хорош во всех видах, но, на мой вкус, нет лучше холодного копчения на грушевых или яблоневых опилках (некоторые любят на вишневых, но есть в вишневой опилке легкая миндальная, синильная горечь, а балык не терпит сложностей и ужасов жизни. Чисто осетровая уха слишком жирна, поэтому обычно уху с осетровыми делают на основе других рыб. Одним из классических вариантов таких комбинаций является тройная уха на ершах, налимах и осетровых. Более всех подходит для ухи самая маленькая из осетровых — стерлядка.

Гораздо слабее нами освоены осетровые молоки. Из них делаются нежнейшие деликатесные консервы (например, в Ханты-Мансийске). Едал я и жареные стерляжьи молоки — нечто отдаленно напоминающее жареные мозги, только гораздо тоньше вкусом. Молоки хороши и в ухе, ах, как хороши молоки в ухе! Как деликатна и изысканна с ними уха, как нежны бледно-желтые, анемоновые пятна на поверхности ухи, как просится под такую уху холодная водочка в граненый хрусталь!

Самое дорогое и ценное в осетровых — икра. По традиции, банки с икрой осетровых в России имеют три цвета — синий, желтый, красный. Это соответствует икре осетра, белуги и севрюги. Икра бывает (речь идет о современных, а не классических стандартах, описанных Гиляровским) слабосольной (малосольной) и соленой. Первая вкуснее, но более скоропортящаяся. Ваш выбор — вкусно, но недолговечно или невкусно, но на века. Более очевидно разделение икры на

зернистую и паюсную. Паюсную (прессованную, битую) делают только в Гурьеве, казахском городе.

Теперь, когда Киев — город, вся история которого связана с борьбой против русских, когда Крым, оказывается, исконно хохляцкая территория, Гурьев — казахский город, а Адам по паспорту — чукча, еврей, савакат, кто угодно, лишь бы не русский, теперь и Волга — не река, а derFluss, и икра — не икра, а caviar. Мы заслужили это унижение, как заслужили то, что о нас знают только по икре и водке, игнорируя все то богатство духа и стола, которым мы владеем.

Не надо говорить — американцы ничего не понимают в русской (российской, советской, постсоветской) жизни. Они-то все понимают. Или понимают все правильно, что, строго говоря, одно и то же. Это мы не понимаем, как можно одновременно жрать ложками черную икру и отдавать приказы о строительстве плотин поперек их традиционного пути нереста. Это мы не понимаем, как можно мечтать об икре и одновременно голосовать за очередного ельцина.

Остромордые и величественные, осетровые будут долго еще символами России и вместе с тем — беззвучным, но увесистым укором нашей гуттаперчевой совести.

Вобла

В конце прошлого века эту рыбу называли бешенкой, бешеной селедкой. И было за что. Шла она в мае на нерест из Каспия в Волгу и ее притоки бешеными косяками, невзирая ни на что и не останавливаясь ни перед чем.

И на бешеной селедке делались бешеные деньги. За месяц путины астраханские заводчики (всех астраханцев в России называли чилимщиками за пристрастие к водяному ореху, чилиму) делали огромные обороты и давали работу тысячам людей: собственно рыбакам, сбивавшимся в артели, вязальщицам и чинщицам сетей, бондарям соляных бочек, солеварам ближних соляных озер Эльтон и Баскунчак, швецам мешковин, перевозчикам, кашеварам и разному прочему обслуживающему люду. Не то чтобы бешенка давала прожиток на весь год, но была увесистым довеском в хозяйстве и бюджете астраханцев. Жаркое солнце, обилие рыбы, ближняя соль и невероятная популярность воблы — вот факторы расцвета этого промысла.

Вобла по популярности не уступала селедке и картошке.

Вот ведь интересен чем русский язык: кто-то кушает картофель, а кто-то лопает картошку, ловят в море и продают сельдь, а покупают и едят селедку (а если закусывают, то

непременно селедочкой). Вобла же, она вобла и есть.

В годы разрухи, когда инфляция достигла рекордных для России пределов (в 1923 году за один рубль 1916 года, уже сильно истощенный войной и неконвертируемый, давали 50 миллиардов совзнаков; давали бы и больше, не умри вождь мирового пролетариата и не начнись нэп, первая советская перестройка), зарплату выдавали ежедневно, и, разумеется, не деньгами, а хлебом и либо воблой, либо селедкой — это ли не свидетельство исторической роли воблы в построении нового общества?

В моем ленинградском детстве вобла была исключительно копченой и потому, когда наша семья переехала в начале 50-х в Тамбовский гарнизон, мы, дети, долго удивлялись вяленой вобле и не хотели верить, что это та же рыба. Тем не менее мы быстро освоили местную привычку делать самодельную вяленую воблу, вывешивая ее за хвосты на бельевой веревке обыкновенными прищепками. Все дворы были в мае—июне украшены этими серебристо-серыми гирляндами — и ведь никто не крал чужого, — дешевле воблы не было ничего — 10 копеек кило свежей воблы.

К середине 50-х, с приходом Хрущева, вобла стала исчезать (это при нем возникло такое социальное понятие, как дефицит). Мы тогда уже вернулись в Москву, к родителям моих родителей. Вобла и крабы в банках (50 копеек за банку) продавались всюду, и здесь мы познакомились с новым для себя способом разделки воблы: берут ее за хвост, обстукивают о край стола, или о перила, или о стойку (пока — как везде), а затем отрывают голову, берут за хвост и раздирают пополам. Низ привередливые москвичи выбрасывают наземь (а ведь там не только тощие ребра, внутренности, пузырь, но и икра!), а балычок очищают от чешуи и сосут плотное, малиново-прозрачное на свет мясцо.

Мужики, естественно, употребляли ее с пивом. Женщины — на посиделках вместо семечек, мы, пацанье, — просто так. Из удовольствия жизни и чтобы по-солиться. Известно, что травоядные нуждаются в соли, хищники же, питаясь кровью, дополнительной соли не ищут. Несмотря на всю воинственность ребятни, мы очень любили воблу — из-за своей незлобивой травоядности. Да и весь русский народ любит килечку, селедочку, воблешку, все солененькое — как беременные женщины. И без солененького слегка звереем. И не только русские. Евреи тоже любят посолониться. Да и кто не любит? Все ведь мы люди, человеки, и слабы на солененькое.

Вобла к середине 50-х годов стоила от 45 до 54 копеек за килограмм и была доступна практически всем, даже уборщицам,

получавшим 320 рублей в месяц или 640 килограммов воблы.

К началу 60-х вобла стала стоить рупь двадцать и не то что бы исчезла, а сделала тонкий маркетинговый ход и стала доступна только узкому кругу людей, а именно: морякам-подводникам (она почему-то непременно входила в их героический рацион питания), генералитету-маршалитету, партхозактиву по закрытым распределителям, торгашам, блатным и приблатненным к ним (торговля всегда была изысканным и одновременно криминальным классом общества). Сначала очереди за воблой стали неестественно длинными (однажды я простоял в такой пять часов и купил на все свои студенческие деньги шесть килограммов — больше в одни руки не давали, а покинуть очередь и сбегать за своими — ни-з-з-зя).

Именно тогда вобла исчезла как биологический вид и превратилась в способ приготовления (вяления). Точно так же в середине 50-х годов шпрот перестал быть биологическим видом и навсегда (посмертно) перешел в технологический способ консервирования мелких сельдевых рыб — салаки, сардин и пр. Вялили все — и морскую беспородную сорную сволочь, и речных карпов (а что? — вполне), и леща, и красноперку. Брежнев же довел дело дефицита рыбы до состояния селедки иваси: была и просто сельдь иваси. И сардины из сельди иваси. И ставрида из сельди иваси. И севрюга из сельди иваси. И крабовые палочки из сельди иваси. И даже черешневый компот из сельди иваси.

Вот в те времена и появились в Москве вобляные наркоманы. Они жарили пузыри (это вкусно), ели кишки (они с горчинкой, поэтому к пиву вполне идут), глаза, чешую, перья и готовы просто обнюхивать (был такой анекдот: в Москве раскрыли шайку наркоманов — нюхали воблу) и обгладывать к пиву воздух вокруг воблы. Их жадные глаза не позволяли редким счастливцам публично закусывать воблой и лещом пиво.

Мне очень жаль тех людей, особенно когда я знаю — торговая и партийная дрянь получает в пайках (или без пайков) воблу, к которой она в общем-то равнодушна, как равнодушна она к казахстанским и сибирским немцам Поволжья, пасхальной службе и баням, сбору грибов, но что надо оккупировать самим и не давать народу из чисто престижных соображений. Самое престижное для этих людей — не прикосновение к культуре, а — подмена собою народа.

Вот такой ходил анекдот про Ильича: «Обломился ему в результате экспроприации мешок воблы. «Отдам ее мировому пролетариату, — подумал вождь. — Да, а что скажут голодающие питерские рабочие? Отдам им. Нет, на всех не хватит, еще подерутся. Отдам-ка я лучше Троцкому. Нет, он — проститутка,

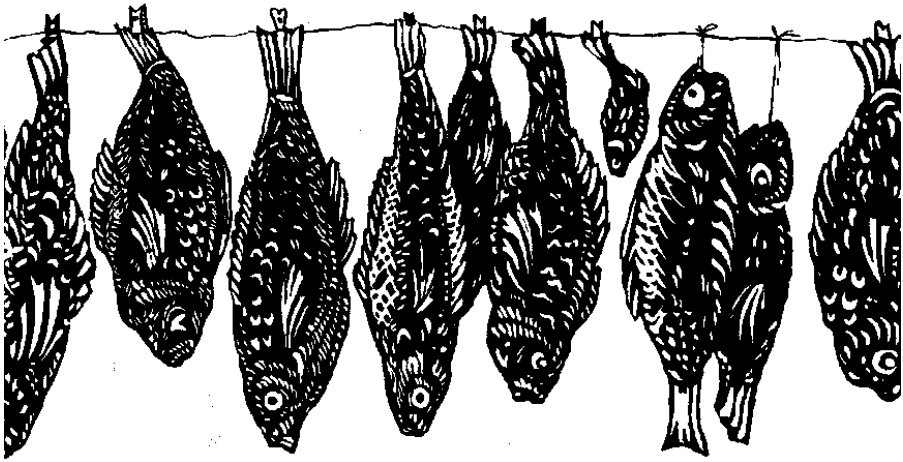
надо отдать брату Мите. Нет, Митя — пьяница, зачем поощрять в нем порок? А не съесть ли мне самому?»— И съел. Скромный был. О себе в последнюю очередь думал».

Изредка вобла мелькала по пивным барам, чаще из-под полы, по 20–30 копеек за голову, к началу перестройки дело дошло до рубля — вот реальные темпы инфляции в стране неизменного курса партии и валюты). Ныне же вобла стоит: у цыган Киевского вокзала — 1–3 тысячи рублей штука, в магазине — 15–20 тысяч за килограмм (1500–2000 тысячи хвост), во всех других местах до пяти тысяч. При минимальной зарплате в 64 тысячи рублей теперь можно купить лишь три-четыре килограмма воблы. В пересчете на воблу Россия обнищала за сорок лет в 250–300 раз. Так куда мы идем верной дорогой, товарищи?

Мне повезло — я несколько лет халтурил в Астраханской области и там покупал у частных рыбаков воблу по 10 копеек за голову, отборную — за 25. В те годы дефицит воблы достиг таких пределов, что в ней стали есть все — и кишки вместе с фекалием, и пузырь (сначала жарили на спичках, а потом и это перестали делать), и все перышки и косточки, и глаза, и даже чешую.

Ныне вобла опять общедоступна, хотя не по деньгам уже многим и считается изысканной закуской для новых русских. Просто так воблу уже не едят — только под пиво.

В начале 70-х годов я однажды купил у грузчика рыбного магазина «Маяк», что на Ленинградке у «Сокола», два мешка воблы. По рупь двадцать за килограмм. Вот это было лето! Мы ели воблу непрерывно. Пиво для меня стало бесплатным и даже с прибылью (стоишь в пивной, пьешь пиво и жуешь воблу — всяк подойдет и приценится. Брал за хвост либо пару пива, либо полтинник, это было очень дешево). В Одессе я снял комнату на троих в Каролино-Бугазе за сумку воблы на месяц. И хозяева были чрезвычайно довольны и любезны.



И под конец — простой рецепт, как делать вяленую воблу.

Свежую дефростированную (размороженную, по-нашему) рыбу густо засыпают солью (150–200 грамм на килограмм рыбы) или заливают тузлуком (насыщенный соляной раствор, в котором может плавать яйцо или очищенная картофелина), добавляют (необязательно) саламур (рыбный сок предыдущего засола либо магазинный селедочный сок из консервной банки либо бочки) и держат под гнетом 48 часов, после чего промывают в чистой воде и вывешивают, но не на солнце, а на хорошо проветриваемый тенек (например, на балконе под самой крышей). Чтобы не садилась муха, а это — самое страшное, закрывают рыбу марлевым пологом, а еще лучше — закапывают в каждый глаз каплю постного масла. Вялят несколько дней до появления прозрачности балыка. Когда спинка стала прозрачной на солнечный просвет, можно бежать за пивом.

Хранят в мешковине или завернув в газету каждую рыбину.

Вот и все.

Лещ

На языке профессиональных рыбных убийц все они называются средним частиком. (Крупный частик — щука, сом и им подобные, мелкий — плотва, окунь, уклея, подлещик, пескарь, ерш). Но это все — чепуха и ерунда. Рыбы ж того не понимают, а их ценители даже оскорбляются. Ведь частик — это то, что часто бывает. А что ж тут бывает часто? Это ведь не хек, о котором сказано было в старых энциклопедиях: «рыба сорная, ядовитая, несъедобная, промыслового значения не имеет», — и не минтай, на спинке которого кое-кто пытается въехать в рай или в коммунизм.

Ленинград послеблокадный. Немцев уже нет, еды еще нет. Сталин, люто ненавидевший Питер (что, не верите? Так вот вам: Киров и Зиновьев — политические противники Сталина, Зощенко и Ахматова — петербуржцы, полтора миллиона дворян петербургских уничтожил Сталин до войны, во время войны город был лишь третьим в стране — после Москвы и Норильска, а до войны — первым, до сих пор весь север связан не с Москвой, а с Питером, а еще — город духовный и культурный не мог не вызвать ненависть головореза-сапожника), держал город в покое и развалинах столько, сколько прожил сам.

Мы жили бедно, как и весь великий народ-победитель, как и все героические ленинградцы. Впроголодь.

Победоносная армия награбила в Германии аккордеонов, роялей, хрусталя и фарфора, родное правительство и государство хапнули новые территории и народы, культурные ценности и драгоценности, людям же обломились сладкие слюни трофейных фильмов да сроки, да амнистии уголовникам, наводнившим страну страхом и бандитским террором.

Рыба в нашей семье бывала не часто, но, конечно, чаще мяса, которого почти не бывало. На детей полагалось пол-литра рыбьего жиру в месяц. От меня его прятали — мог выпить за раз всю поллитровку, особенно если с солью и черным хлебом. Мне, как и всем другим, дома его не давали, а в детском саду еще выдавали по столовой ложке на обед. На рыбьем жире жарили картошку. Во всех семьях, да еще на керосинках. Можете представить себе вонь, стоявшую в коммунальном доме. Когда я вернулся в Питер через пятнадцать лет, из подъезда родного дома пахнуло таким сладостно-тошнотным смрадом, что я чуть не задохнулся от слез и горечи. Мировое сообщество запретило использование этих запахов еще в Первую мировую войну…

Да, так вот, о рыбе. Отец мой был терпелив и самоотвержен — он даже заболел в Ленинграде дистрофией, лишь бы его дети и жена были если не сыты, то хоть накормлены. Но иногда он не мог отказать семье и себе в рыбе.

Однажды к нам приехала из Москвы сестра мамы с мужем. Когда мы, дети, легли спать, взрослые на газете разложили хлеб и копченого леща. Первым учуял я, вставший из-за занавески (мы спали вчетвером на одной койке), не открывая глаз:

— Рыбой пахнет!

За мной очнулись остальные.

Четверым взрослым достались перья, хвост и голова.

Лещ был золотой.

В Питере почему-то в ходу была исключительно копченая рыба (или отец предпочитал копченую). Когда мы переехали

поближе к родному для отца и матери Поволжью (мать — пензячка, отец — саратовец), а именно в Тамбов, я долго не мог согласиться, что вяленая рыба — настоящая.

Мама летом часто покупала свежую воблу, кажется, по 30 копеек за килограмм. Мы вялили ее сами, вывесив на прищепках за хвосты на бельевой веревке. Никто чужой не срывал нашу воблу — ее везде было полно, а воровать тотально люди стали не в голодное, а в сытое время.

Детств у меня было несколько: сначала счастливое, за которое я вместе со всеми благодарил дорогого Сталина (хотя, помню, что еще в конце 40 в нашей семье была популярна присказка «спасибо счастливому Сталину за наше дорогое детство», потом — потерянное, потом — трудное, потом — бессмысленное, а вот сейчас выясняется, что его вовсе не было. Но когда оно было и было при этом счастливым, то счастье было разным.

По весне мы становились на карачки, ели горькую и режуще сухую молодую траву (poa protensis — мятлик луговой, как я узнал несколько позже, учась в Университете, ту траву я ни с чем не спутаю), называя ее луком. Мы были счастливы, как телята, что, вот, дотянули до весны, до солнышка, что очень жаль, что Нина умерла от голода недавно, а то бы она сейчас была с нами, а, я очень любил эту девочку, похожую на чудесное яблоко кандиль синап, они оба, Нина и яблоко, полупрозрачны, я боялся ее хрупкости и любил гладить ее хрустальную ручку, а в глазах свербило и сладко болело, совсем как в цинготном рту от вида лимона. Дома нам попадало за измазанные зеленые коленки, но не сильно, а примерно так же, когда нас заставали за объеданием штукатурки в подъезде — легкий подзатыльник и «дай вам волю — дом сожрете».

Другое счастье было в театре, который мама устраивала изредка, где бы мы ни жили (а где же мы не жили?). Из старых разноцветных тряпок она мастерила кукол: на указательный палец надевается голова, а в руки суются большой и средний пальцы, манипулировать такой куклой гораздо интересней, чем кукишем. Лиса, заяц, петрушка, дед и баба — кукол было десятка полтора, на все известные спектакли. Впрочем, если кого-то не хватало, ничто не мешало нам ввести в действие вместо Внучки Петрушку, вместо Жучки Зайку, а вместо Колобка Репку. Разыгрывались всем известные сказки или стихи, задник сцены — на все случаи жизни, авансцена или как этоназывается в кукольных театрах? — из куска ситца, натянутого меж сараями. Спектакль с небольшими перерывами идет весь день, зрители сменяются, возвращаются, бурно реагируют на давно известные

движения и реплики, в очаровании оживших текстов. Отчего же мне так счастливо было играть за ширмой? Неужели просто от воплощений?

Тогдашние счастья шли от полноты случившейся и выжившей жизни…

После Ленинграда и Тамбова Москва в 1954 году мне показалась зажравшейся: люди ели суп с белым, а не с черным хлебом, делали бутерброды не из маргарина, а из масла, у воблы выбрасывали всю нижнюю часть: ребра и икру.

Лещ, конечно, вкусней воблы, и икра у него вкусней. Но вобла — священная рыба. Для многих это даже не рыба, а способ

ее приготовления (у нас таких рыбных мифов много, они ходят и о шпротах, которые до середины 50-х годов считались разновидностью салаки, а затем — разновидностью ее приготовления; и о балыке, мол, рыба такая есть; и о семге, будто семги нет, а есть такой семужий посол лососины; и о кетовой икре, которую добывают из китов; и о рыбе паюсе, — да мало ли что причудится людям, не ведающим, что едят, а главное — чего не едят).

К воблообразным и лещеподобным следует также отнести следующих товарищей:

— чехонь (крупней воблы, самая вкусная икра, водится в Волго-Каспии),

— рыбец (размером с воблу, Дон, Азов, Дунай),

— синец (мелкий лещ синюшных тонов),

— сорожка (сибирская плотва),

— чебак (сибирский аналог воблы),

— краснопёрка (крупная плотва),

— тарань (азовская вобла),

— барабулька (Ростов, Одесса),

— наверное, еще что-то, но я их не знаю или подзабыл.

Вяленая провесная рыба — от леща и синца до мелкой плотвы — готовится тем же способом, что и вобла.

Селёдка

Говорят, что голландца трудно представить себе не жующим в задумчивости селедку. Не знаю. Возможно, что это так. Но я не могу себе представить селедку без нас. Это — все равно что генсек, едущий в метро на работу. Вот царя в метро могу себе представить, а генсека — ну никак.

Селедочка на праздничном столе обязательна. Не то чтобы это закон такой, но неудобно как-то, если ее не будет. И водка без селедочки не пойдет, и блины. Хотя, конечно, можно и блины и водку без нее — но… Если ее нет, так хоть вспомнится: «Эх, сюда бы сейчас еще и селедочку!»

Мне было четырнадцать-пятнадцать, когда вышла замуж моя средняя сестра. Сижу я с ее мужем Женькой, шофером, бывшим калошинским шпаной, на зеленом и пустом берегу в Измайлове, кругом — влюбчивая весна и всякие птички, за островом тенькает частыми переливами опиум для народа. Пасха. А у нас три не то четыре четвертинки и мелкая, как салака, селедка с черным хлебом и очищенным белоголовым зеленым лучком. Выпил, выдохнул, крякнул, жеванул от талии, мимо бюста, до самых жабер, да по ребрам. Женька закуривает беломорину, я — балдею

так, до следующей порции. Хмель свежий, чистый, легкий, радужный, как глаза у той селедки.

Селедочный мир огромен и разнообразен:

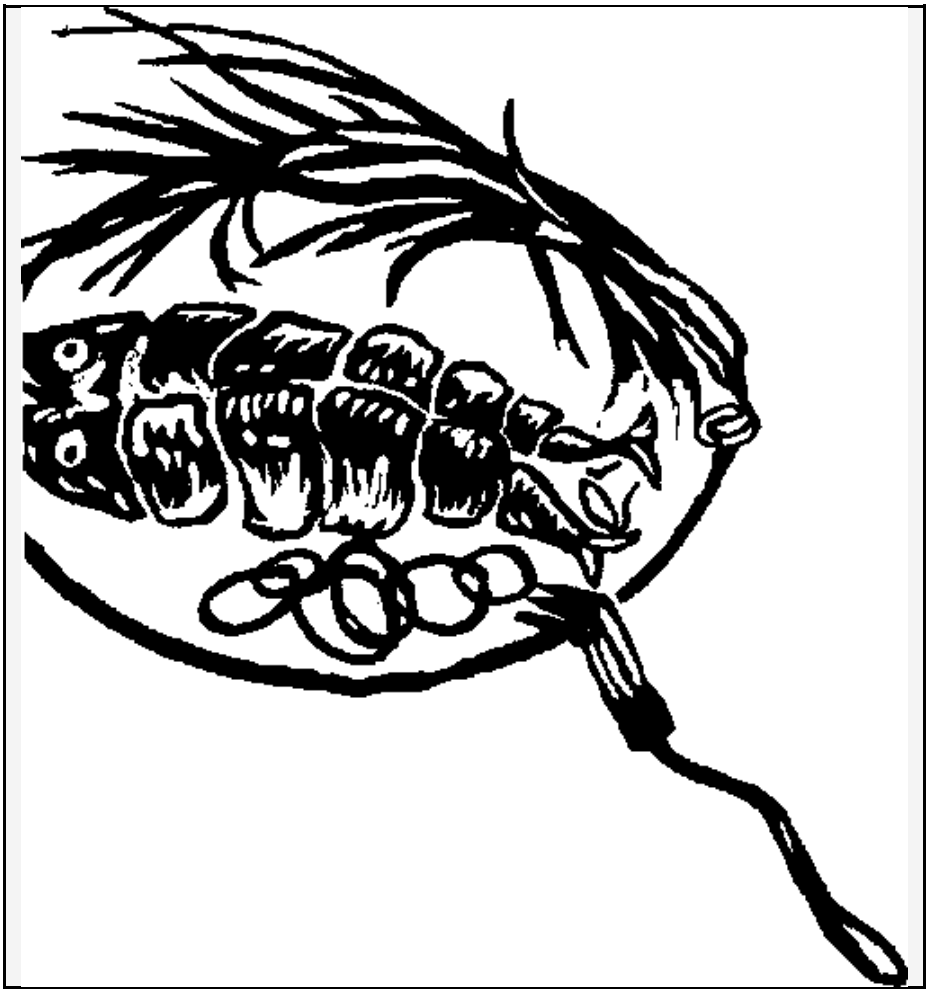
— тихоокеанская,
— норвежская,
— исландская,
— атлантическая,
— черноморская,
— балтийская,
— беломорская,
— каспийская,
— каспийский залом,
— керченская,
— дунайская,
— сосьвинская (тугун),
— прибыловская.

Некоторые известны всем, некоторые экзотичны, некоторые остались только для членов правительства, да и то на два дня. Сосьвинская вовсе, например, не селедка, только называется селедкой, — а сама — наиблагороднейших и пресноводнейших кровей. Иваси — вроде бы селедка (и говорят, в свое время была большой редкостью и деликатесом), но из нее научились делать и сардины, и ставриду, и севрюгу, поэтому ее селедкой уже никто не считает. «Спасибо Лёне за такси и за селедку иваси». Иваси вместе с хеком и минтаем — вклад Нептуна в застой. В те же времена родилась и другая частушка, про магазин «Океан»: «Две кильки в томате, две бл-ди в халате, кругом — чешуя, а больше — ни ну, ясно чего».

Селедка — социалистическая рыба. В совдепии на карточки служащим или вобла выдавалась, или селедка (да еще хлеб). Это даже не рыба, а валюта социализма. Замена всему, что не хлеб, главное — замена соли. Ведь когда впереди такое сладкое будущее, всегда тянет на солененькое. Вот и Коровьев опрокинул в Торгсине сиреневого не куда-нибудь, а в бочку с керченскими селедками. И Выбегалло кормил у Стругацких своего желудочно неудовлетворенного селедочными головками.

Хозяйки в наше время умели отличать по глазам селедок-мальчиков от селедок-девочек. У мальчиков с молокой глаза красные, а у девочек с икрой — желтые. Если глаз один — значит, камбала. Говорят, селедочные стада обычно однополые: мальчики плавают отдельно от девочек, и, следовательно, если вам в бочке или банке попадаются сплошь те или иные, значит, перед вами — подлинно морской продукт, а не шурум-бурум многочисленных переработок. Я родился после эвакуации. Поэтому данный сюжет

— из бесконечной семейной хроники, сюжет, к которому я лишь немного недородился.



Мой русский дед Александр Гаврилович взял с собой в эвакуацию в родную для себя Пензенскую губернию моего еврейского деда Давида Моисеевича. И вот два огромных семейства двинули в село Титово, ненадолго — ведь к осенивойну обещали закончить, и моя мама, например, не стала брать с собой из Москвы плащ-дождевик.

Русская родня разместилась быстро и удачно.

А еврейскую никуда не принимали. Мало того что евреи — четверо из них ушли на фронт комиссарами и командирами (мой отец начал войну командиром мотоцикла связи). В отличие от москвичей, полных политической романтики, деревенские ждали

прихода немцев с большим вероятием и рисковать, ютя у себя евреев-комиссаров, никто не хотел.

«Богатая» русская родня все-таки пристроила «бедную» еврейскую. И даже слегка подкармливала и вообще помогала, чем могла.

Однако — таково еврейское счастье — на тех сыпались беды, болезни и смерти, а также все прочие мелкие и оттого еще более обидные несчастья: русские дети мылись в деревенской печи и до сих пор вспоминают об этом как о чуде и ощущении теплой утробности. В той же печи купали и еврейских детей, не помнящих ничего, кроме ужаса быть сваренными заживо.

Пошел мой еврейский дед зимой в лес по дрова (русский дед выхлопотал ему телегу с лошадью), да и заблудился. Ну не умеет вечно городской еврей ориентироваться в лесу, даже если он нарубил целый воз дров! И взмолился он горячо своему еврейскому Богу, в которого ни разу до того не верил после детства, и заплакал, что остались его горемыки без дров и без кормильца, и поклялся, что, если спасется, то будет вечно молиться Ему.

А русский дед, заметив пропажу родни с дровнями, поднял на ноги две деревни (с обеих сторон леса), но таки нашел совсем уже было задубевшую потерю. Будучи интеллигентом и потомком грозного пензенского разбойника Сафона, русский дед в Бога так никогда и не поверил, хотя церковное пение очень уважал (и меня к тому пристрастил) и даже был отличным певчим.

Оба умерли в пятидесятые. Истово верующий и властный еврей, неистовый в сомнениях и безропотный в жизни русский. Оба умерли в глубочайшем общественном почтении, и их похороны были самыми многолюдными на моей изобильной смертями памяти.

Так о чем это я?

Ах, да! Так вот. Селедку, считали оба, надо подавать непременно в мундире, если она копченая, и обсыпанной мелким зеленым лучком. При этом русский дед всегда украшал, любую селедку, двумя луковыми перышками в пасти.

* * *

— Знаешь, почему море соленое?
— Потому что в нем селедка плавает.
— А селедка почему соленая?
— Так она в море плавает.

Был у нас когда-то знаменитый селедочный бум. Он описан Владимовым в романе «Три минуты молчания». Владимов теперь даже не в Париже, а еще ближе к небу, селедка — в море, Мурманск — в затишье. Нет ни бума, ни ажиотажа. И стоят унылые бесконечные очереди за редко завозимыми и экзотическими скумбрий-ными головами.

Есть у селедки аналоги и подражатели: скумбрия (она же макрель), салака, ставрида, сардинелла. Когда их не подделывают под селедку, они хороши, но в имитации — дрянь дрянью.

А теперь о способах приготовления и употребления.

Конечно, можно и так, прямо со шкурой или ободрав ее. В этом свой смак, особенно с чаем.

Можно порезать, полить постным маслом и заправить зеленым или репчатым луком.

Можно к этому же сделать соус: вода, горчица, уксус, сахар, постное же масло. Мой отец ничего не умел готовить, только этот соус, рецепт которого перенял у своей матери, замечательной стряпухи. У отца рецепт подсмотрели мы, пятеро детей, у меня — дочь. Между прочим, это и есть культура. Никто, кроме нас, не умеет воспроизвести этот элементарный соус, а у нас он — как из одной чашки.

Можно и другой: уксус — поострее, помолочней, с черным молотым перцем, с имбирем и другими пряностями.

Хорошо под шубой: слоями через терку отварные морковь, свеклу, картошку, лук, яйцо, свежие яблоки, сверху залить майонезом.

Копченую селедку подают в мундире — это знают все.

Кости можно вынимать, но можно и по-простому. Шибко соленую селедку можно вымачивать в молоке — нежней становится.

Евреи селедку жарят и делают из нее фаршмак. Некоторые даже варят суп из селедки.

В ресторане «Якорь» (бывшем еврейском ресторане) до сих пор сохранился рецепт селедки по-еврейски, с яблоками, теперь, правда, это называется «по-волжски».

Я люблю селедочку, нарезанную ажурно-тонко, в уксусно-сладком соусе, с нежной картошечкой или блинами, да чтоб на вилку цеплялась и тончайшая гирлянда репчатого луку. Кстати, в нашей семье голова и хвост никогда не выбрасывались, а занимали соответствующее место на селедочнице.

Бутербродик с селедочкой — это, знаете ли, тоже не кукиш в кармане. Особенно где-нибудь в тропиках и вообще на чужбине. Черный хлебушек — маслице — селедочка. Вспомнишь и родину и маму. Лучше всего ностальгия идет под водочку и со смирновской. А уж способов соления селедки, наверное, и не перечислить:

— пряная,

— бочковая,
— баночная,
— спецпосола,
— по-домашнему,
— в укропном соусе,
— в горчичном соусе,
— в винном соусе,
— в яблочном соусе,
— в брусничном соусе,
— в клюквенном соусе,
— в луковом соусе,
— в сметанном соусе,
— в майонезе,
— в масле.

Когда плюшевый десант скупал в Москве селедку огромными банками и возами, я чувствовал себя последней сволочью, потому что тосковал о чем-то возвышенном, о каком-то заломе толщиной в руку, а люди мечтают о самом обыкновенном и насущном: «Эх, сейчас бы селедочки!»

Лабардан

К царскому столу в стародавние времена подавали всякую рыбу — и цельных осетров, и уху из ерша, налима и стерляди (тройная уха), и жареных карасей в сметане, и щук, и севрюг, и белорыбицу, и сомов, и судаков с сазанами, и хрустящих пескариков, и линей, и язей, и голавлей, и шелешперов, и подуста, и сига, и ряпушку, и сельдей всех мастей, и чира, и угря, и миног, моченых уксусом и жаренных затем, ядовитую, но нежнейшую аральскую маринку, усача, жереха, девицу-плотвицу, уклейку с наклейкой, красноперку-верхоплавку, бокоплава, но самая дорогая — лабардан.

Везли лабардана издалека — с Беломорья. Везли преимущественно зимами, в бочках с водой, а чтобы вода не промерзла, укутывали бочки соломой и другими утеплителями и теплоизоляторами. С одним из таких царских обозов пришел в Москву и Михаил Ломоносов. Ясно, что не шалопут и не с шалопутами шел — в царском лабарданном обозе. Непременно лабардан должен был дойти до столицы живым. Снулая рыба теряла всякую прелесть и царскость.

Однажды мой выездной приятель в Дании в кабачке заказал рыбу. Ему подали нечто божественное.

— Что это?

— Лабардан, — ответил хозяин, он же единственный

официант.

— Не может быть.

— Дело в том, что еще два часа назад он не знал о вашем существовании — свободно плавал в море.

Более двадцати лет тому назад с другим своим приятелем я побывал на Соловках. Мы шли из Архангельска грузопассажирским судном «Мудьюг», что само по себе было поэмой. Но сейчас я вспоминаю архангелогородцев, неистово уничтожающих аппетитнейшего лабардана горячего копчения, дивно пахнущего копченой свежестью; «трескоеды», — глотая слюни, вспомнил я прозвище архангелогородцев.

Да, сказочный и царский лабардан это и есть наша треска, из морских рыб уступающая по популярности только селедке.

Универсальная рыба

Филе (исландское, разумеется) обваляешь в муке с солью (три ложки муки на ложку соли), затем в яйце — и на сковородку с кипящим постным маслом — и только успевай переворачивать да снимать: в нарядной румяной корочке, разваливающаяся на сочные куски, белейшая и нежнейшая треска сама просится отведать ее. Но если филе нет — не беда, можно купить и тушку, лучше без головы и поменьше (нежнее). Только не надо путать с пикшей: енот, да не тот. Из трески можно сделать любую рыбу. Треска — это прарыба.

А горячего копчения, что, поганая? особенно если свежая? А салат из копченой трески?

У Андерсена лапландцы использовали треску для письма. Ею и топить, верно, можно. И собак кормить, и мой любимый рыбий жир вытапливать (или его топят из китов?). Сушеная треска в незапамятные века была деньгами в северных странах, в Исландии в частности.

Те, кто едал некогда знаменитые и популярные консервы «Копченая треска в масле» (изредка попадается и поныне), тот знает, о чем я говорю.

Ну, разумеется, и «Печень трески в масле». Однажды мы поехали втроем в экспедицию. Сели в поезд Москва—Томск (№ 34 «Томич», когда-то лучший поезд Западно-Сибирской дороги, теперь это заурядный гальюн на колесах), погрузив в свое купе три здоровых чемодана. В одном — барахло и бумаги, в другом — «Праздничная» водка, в третьем — черный хлеб и банки с печенью трески. К Томску два чемодана были пусты. С тех пор у меня жуткая изжога на печень трески, но я никогда не пропускаю ее, даже зная о предстоящих муках: а вдруг это в последний раз?

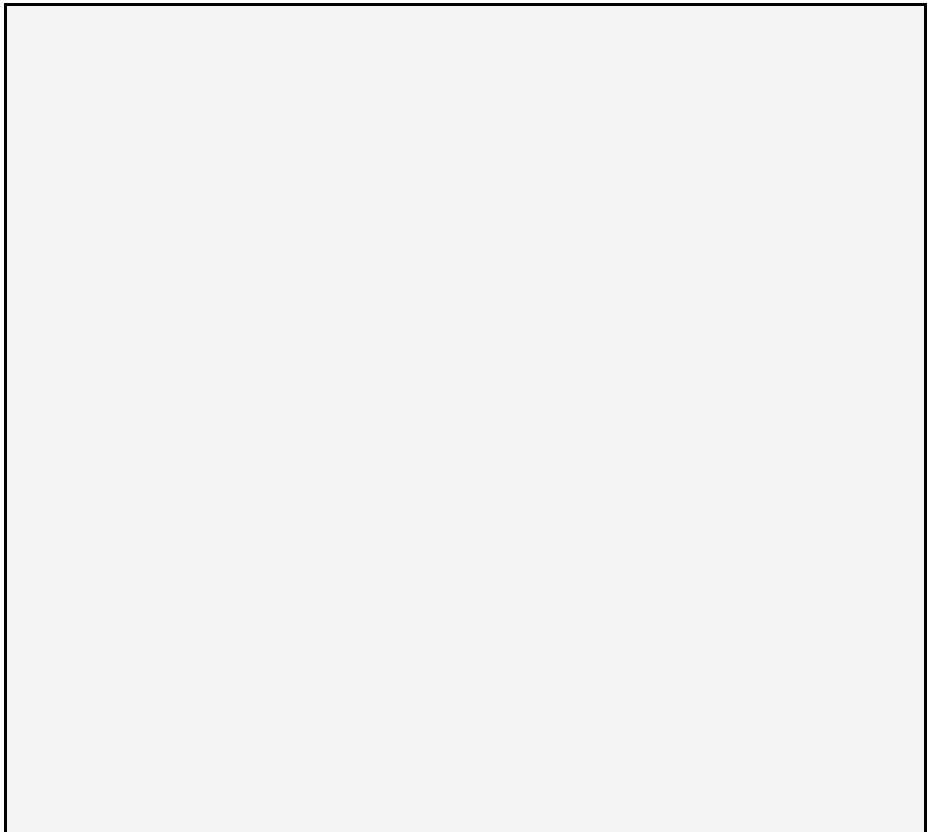
Помимо пикши, у трески есть и другая родня — сайда, навага (особенно хороша мелкая полярная), а из речных — налим. Кстати, ханты-мансийская консервированная печень налима в масле — это, я вам скажу, еще та штучка!

Речная рыба

Соблазнительно описать здесь не гастрономию, а сам лов — уж очень это заразно и занимательно. Да и способов — невероятное количество.

Ну не могу я удержаться хоть от одной сценки, хоть самой крошечной.

Озеро, лодка, предрассветный туман. Вода совсем затихла и спит. Полная тишина, ни в одной молекуле воды валентности не шевелятся. Мы зависли под колпаком у Господа Бога. Но вот по туману пробежала легкая судорога, и белесые струи побежали куда-то прочь, будто где-то что-то дают дефицитное, то ли счастье, то ли волю. Поплавок чуть дрогнул. Вот опять. Повело-повело. Встал. Нет, опять, теперь уже всерьез. У-ух вниз! А я его — назад! Есть!



Тяжело и упруго забилось и теперь стремительно пошло ко мне. Вот оно уже видно, уходит чуть в сторону. Куда?! Постой-ка, брат, а ну-ка сюда. Ну и здоров же ты! И рыбина взлетает на воздух, удивленно раззявив пасть, ощетинив разом все плавники. И по взмаху радужного хвоста прямо из тумана, безотносительно воды, крутого берега и всяких там горизонтов выскакивает огромное красное солнце. Удилище в последний раз сгибается под напором рыбы — и вот она, еще непослушная и гибкая, затихает в руке, а солнце разводит клочья туманов и открывает новый, ликующий и блистающий мир.

А на вечерней зорьке?..

А в мареве горячего дня?..

А тихой глубокой ночью?..

Э, да что там! О рыбалке надо писать книгу, хотя этих книг уже написано — как о любви. И ведь в чем подлость? Даже когда мерзомелкостный ерш клюет или там невесомый пескарик — все равно сердце замирает в сладостном предвкушении чуда: вот не было ничего, кроме червя, а теперь — здрасьте — рыба. И — ох уж этот мне колдун-поплавок! Одного его танца на воде и под водой достаточно, чтоб замереть и затаиться от… счастья?.. Предвкушения счастья? Чего-то еще? Какая разница?!

Жарить лучше всего мелкую рыбешку. Кишки выбросил — и жарь. На хорошей сковородке полсотни пескариков или плотвичек умещается. Они зажариваются в один радостно-рыжий блин хрустящих, сладких тушек, которые можно есть с костями, головами и всем, что ни есть, причем съесть много, гораздо больше того, что есть.

Крупную рыбу, конечно, тоже хорошо жарить (Господи, да с рыбой хорошо все, что угодно, делать, была бы она, родимая!). Нарезать кусками, обвалять в муке — и жарить в постном масле. Можно и притомить ее в сметанном соусе (половина сметаны, половина муки) с крупно нарезанной картошкой. Если рыба костлява, надо сделать глубокие диагональные порезы по всему борту и с двух сторон (это и при варке сгодится) — косточки как бы растворяются и становятся совсем мягкими.

Но самая вкусная рыба в жареном виде — карасики, залитые по уши сметаной после того, как их уже перевернули с одного бока.

Отварная рыба и уха — это отдельная сказка.

Печеная рыба

Тут есть три способа, и я опишу их на разной рыбе.

Вот берется карпье — здоровенный карп, лапоть, сине-золотой блин с тупой травоядной мордой и акварельными плавниками. Кладется на противень, посыпается крупной солью вперемешку с красным перцем так, что полностью скрывается под солью, медленно переворачивается на вялый от соли бок и с другой стороны посыпается еще гуще. Соль жалеть нечего. Хороший карп и в одиночку занимает весь противень, но если у вас умещается два карпа, то кладите второго, если три (что поделаешь? бывают ведь и мелкие) то три. Если четыре, то считайте, что печете карасиков и не беспокойтесь больше ни о чем. Карась — тоже рыба.

Минут через сорок на среднем огне в духовке карп покрывается затвердевшей, по краям закоричневевшей соляной коркой. Постучите ножом — и если звук будет как по насту:

значит, спекся гриня.

Достали. Обкололи и обстучали верхнюю корку соли. Лопаточкой поддели снизу и аккуратно пересняли на блюдо. Снимаем с несуществующих у карпа плеч голову, обнажаем легко сходящую до хвоста шкуру, вычищаем горчащие внутренности.

Нежнейшее и ароматнейшее мясо под шкурой. Белейшее, не хуже самой Солохи. Только не обжигайтесь и не спешите с мелкой костью — карп все равно ваш.

Когда хребет и ребра обнажатся (а на это много времени не уйдет), просто снимите с нижней части тушки весь скелет и продолжайте, продолжайте до шкуры! Впрочем, что мне вас уговаривать?

Чешуя рыбы — лучшая защита мяса, естественная, поэтому не беспокойтесь о расходе соли — природа не попустит пересола…

Если окуня или другую челядь обвалять в соли с перцем, завернуть в фольгу и сунуть в костер, не в самый жар, а где-нибудь сбоку, и присыпать горячим пеплом, то ждать придется недолго. Десять минут — одна сигарета — и ваш окунь откуковался. Развернули фольговый фантик — и съели. Никаких проблем. Фольгу можно использовать неопределенное число раз — лишь бы не протекала.

Печеная рыба — самый естественный, натуральный продукт, сохраняющий одновременно и свежесть так недавно еще живой рыбы, и изысканность кулинарной обработки. Мы ведь, чай, не малые народы Севера, которые суют рыбу мордой в ведро с соленой водой и на этом заканчивают свое кулинарное искусство. Нет, у нас технология куда сложнее! Настоящая пиротехника!

Щуку надо распластать, сделав из нее две сиамским образом соединенные половины, посолить и поперчить, насадить на рожны — острые деревянные колья — и сунуть над костром так, чтобы и не обжигать до обугливания, и все-таки печь, а не обогревать. Обычно-то щука и суховата и жестковата, а распятая на рожнах и печеная — развалиста, мягка, нежна, ну как тут вновь не вспомнить Солоху…

Конечно, печеную рыбу можно есть и в холодном виде, но я этого не понимаю. Чего ждать-то?

Сибирская рыба

На севере Томской области есть благословенный Нарымский край, знаменитый лесом, рыбой и ссыльными большевиками. Сейчас там ссылка — хуже каторги, а тогда — мероприятие гораздо более интересное, чем круиз вокруг земного шара. Идея ссылки ведь на чем основана: горячую голову выдергивают из

привычной ей среды, где та голова накуролесила и набедокурила, но видимого вреда причинить не успела, и отправляют ее остудиться и проветриться в места безлюдные, но благодатные, где сама природа позаботится о воспитании чувств, которых общество не сумело воспитать в той дурной голове. Так поступали, кстати, и англичане, отправлявшие ссыльных в Австралию, и французы. Это — общечеловеческая практика, весьма гуманная и уж конечно гораздо более приемлемая, чем сталинские лагеря и зоны. Большевистские головы в Сибири, однако, не остужались — алчность и жажда денег и власти, по-видимому, не преодолимы природой.

Столица Нарымского края — Колпашево.

Деревянные дома, деревянные тротуары из пригнанных друг к другу бревнышек стоймя, крутые, распахнутые тихим морозам и шалым майским ветрам берега Оби, косогоры, темные, сбегающие по склонам перелески. Пивзавод, рыбзавод. Ящик пива и два кило чебаков горячего копчения. Размером с воблу, бронзовые, как кинофизкультурники 30-х годов, жирные — жир течет до локтей, — обладающие специфическим, отличающим всю рыбу сибирского копчения, ароматом, от которого кружится голова, трясутся руки и желудочный сок прожигает дыры величиной с сазанью чешую.

Сорожка размером и вкусом с нашего подлещика или крупную плотву. Я даже думаю, что это и есть плотва, но с сибирским названием и размером. Сорожка хороша вяленая, однако сорожка все-таки рыба рядовая. Полублагороден сырок — пария среди сиговых. В 1966 году я впервые попал в Тюмень. Работал как черт, экономил на и без того нищенских (рупь восемьдесят в сутки) командировочных. Наэкономил аж 50 рублей за два месяца (обед мой составляли 100 граммов печенья по 14 копеек, а завтраком и ужином я пренебрегал) и умудрялся еще каждую неделю посылать домой посылки с рыбой, обычно с сырком холодного и горячего копчения. Стоила рыба в Тюмени тогда до смешного мало.

Как выяснилось чуть позже, это был последний рыбный год в Тюмени. Потом я вошел в близкий контакт с директором Тюменского рыбзавода. Цех готовой продукции многие годы был для меня открыт. При мне муксун из рыбины метровых размеров (минимальный стандартный размер — 51 сантиметр) превратился в мелочь 22 сантиметров, а затем сменился атлантической и тихоокеанской селедкой, исчезнув навсегда.

И еще о муксуне — короле Оби (королева — нельма). Однажды мы вывезли из Салехарда по нескольку голов слабосоленого и копченого муксуна. Проводник в Лабытнангах

разместил наш улов (тщательно упакованный) в люке под вагоном и всю дорогу до Москвы котом шастал и принюхивался ко всепобеждающему аромату, поил нас безразмерно чаем, улещивал и умасливал, но мы остались неколебимы. В сердцах он содрал с нас за чай по червонцу — такие цены даже нынешним кооператорам не снились. Рыбу я отвез в Измайлово и побаловал отца-мать, братьев и сестер. Отец, большой знаток и ценитель этого дела, отведав сперва слабосоленого, а затем копченого муксуна, заявил: «Ну, первое — рыбец, а вот это, холодного копчения, — рыба!» Муксун имеет упругое розоватое мясо, очень нежных тонов и полутонов вкуса, несмотря на эластичность, Тающее во рту и долго сохраняющее после себя элегантный, чуть холодноватый аромат.

Все остальные сиговые — пелядь, ряпушка, сиг и другие — хороши, но уже менее благородны. Хорош балтийский рипус, не хуже своего знаменитого собрата из Байкала — омуля.

Граница между Сибирью и Дальним Востоком проходит по лососевым. Лососевые — Азиатско-Тихоокеанского региона, как и японцы. Поэтому о них отдельно. А про сибирскую рыбу добавлю лишь одно, но зато — про омуля.

Байкал и Иркутск без омуля — что макароны по-флотски без вермишели. Слыхал я от своих старших собратьев по географии, что настоящий омуль — по-медвежьи. Рыбу сваливают в яму, накрывают лапником и выдерживают до определенной вони. Омуль с душком — самое то, в масть, в кайф. Впервые я сам попал на Байкал в 1969 году, когда лов омуля был сдан в концессию чехам (в качестве компенсации за наши танки?) и обошелся лишь вздохами об омуле. Еще через двадцать лет я, наконец, причастился. На вид это был уже не гордый семейный или посольский омуль, а жалкая, похожая на иваси, рыбешка. Но какой неселедочный, нечеловеческий вкус! С тонким, изящным ароматом, прозрачным, пронзительным вкусом, трепещущим букетом изящнейшей вони. Омуль — это рыбный рокфор.

Плашмя

Заходит как-то мой приятель ко мне в номер владивостокской гостиницы и застывает на месте.

На столе — пара водки и дюжина пива, анчоусы, банка икры морских ежей, рыбина — горбуша, мельхиоровых тонов копченая селедка, груда сушеных кальмаров, кальмары с морской капустой, консервированные кальмары, морской гребешок с майонезом, вареные трепанги, порезанные колечками, что-то там еще, уже не вмещающееся в сознание. Сам я был погружен в сочащегося

копченого палтуса.

Палтус горячего копчения владивостокской выделки получил Знак качества. Об этом я услышал по радио. Правда, я не понял, каждый ли палтус удостоен этого знака или только выставочные экземпляры, и куда ставят этот знак — на шкуру или на мясо. Но рыба эта, скажу я вам, — сама нежность. Жирный сок течет весенним ручейком, а гималайской белизны мясо тает.

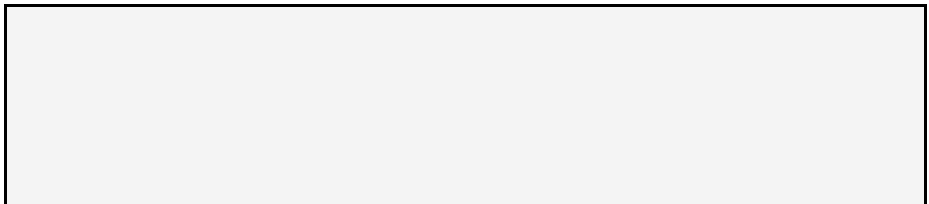
По-видимому, я уже приближался к оргазму, во всяком случае говорить я не мог, а лишь коротким нетерпеливым жестом подталкивал Сан Саныча к столу. Он опасливо присел, налил стакан, опростал его и присоединился…

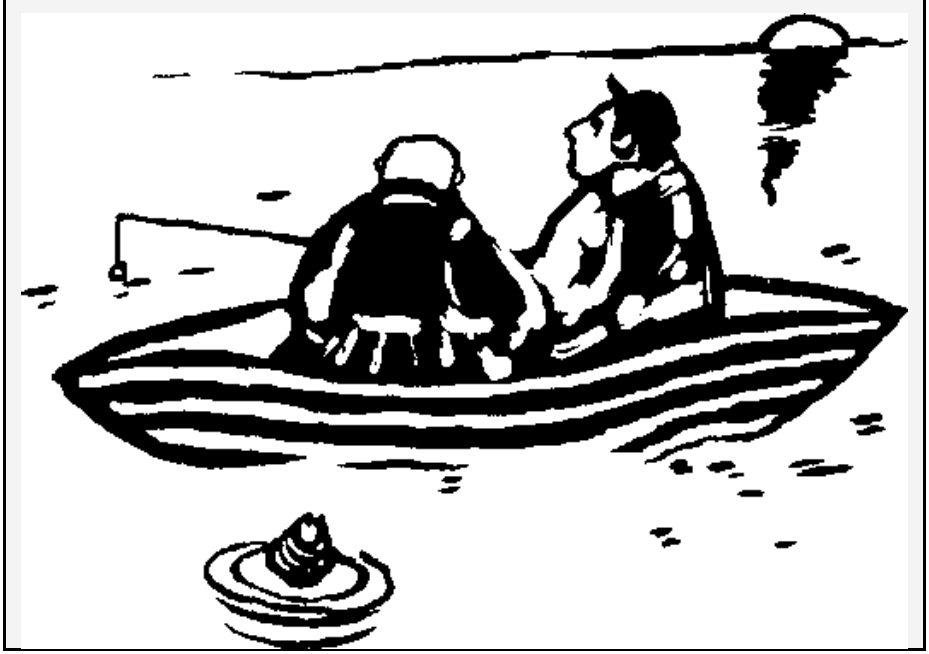
Холодного копчения палтус удовлетворит любой вкус — и любителя пива, и водочки, и белого сухого, и даже непьющего. Конечно, в палтусе все вкусно, но особый смак — у шкуры. Тут мясо — жирное до консистенции желе. Вообще-то у всех рыб самое вкусное мясо — у шкуры. У одних оно темней, у других — красней в этих местах. Неважно. Важно, что это под-шкурное мясо, которое, по-видимому, не принято принимать во внимание во время брекфаста или файф-о-клока в семействе английской королевы, охотно обгладывается и обгрызается детьми, голодными бродягами и другими гурманами, имеющими толк в рыбе и колбасных обрезках.

Камбала — с детских воспоминаний и пор — рыба сугубо еврейская. Во-первых — воняет. Во-вторых — очень дешевая, а евреи не столько бедны, сколько любят демонстрировать и выставлять напоказ свою бедность, когда подлинную, а чаще — напускную. Впрочем, я, по обыкновению, несправедлив к этому великому народу, перед которым все человечество должно в почтении и благоговении мять в руках шляпу, однако отдельно взятые экземпляры этого великого народа (конечно, не все, но многие) менее всего похожи на подобие Бо-жие. Интересно, отчего это?

По сравнению с палтусом камбала — дешевка мелкая. Правда, я не застал вымершую нашими стараниями и молитвами черноморскую камбалу. Говорят, она была хороша не только размерами (до полутора метров в поперечнике), но и вкусом.

Однажды в Амурском заливе мы ловили дельневосточную камбалу. Выглядело это так.





Подошли на катере к двум торчащим из моря камням. Стали на якоря. Двое в аквалангах выбросились за борт и через несколько минут появились вновь, подняв со дна несколько раковин морских гребешков и велев нам протравить на якорях чуть в сторону, метров на десять (до этого никакого клева не было). Протащили катер, наживили мясом гребешков закидушки с тяжеленными грузилами (леска — миллиметровая). Мясо я по чьему-то совету попробовал живьем прямо из раковины — вкусно необыкновенно и жалко скармливать его рыбе (я и не скармливал, сохранив первую наживку на весь получасовой лов). Да, мы ловили всего полчаса. Бросаешь за борт закидушку с тремя крючками. Как только грузило достигает дна, надо тянуть назад (глубина — около 15 метров). Ни поклевки, ни рывков — ничего этого нет, но на крючках болтаются редко одна, чаще две-три камбалы. Вчетвером за полчаса мы вытащили три здоровых ведра камбалы. А потом, на заунывном краю света, там, где кончаются ветры и воды, мы запалили костер и горячими кусками камбалы перемешали стаканы со спиртом…

И есть еще глось — черноморская мелочь, камбальная падчерица. Это было во время чемпионата мира по футболу, кажется, в Мюнхене. Мы ловили в теплом Днестровском лимане эту самую глось и всяких там бычков глухой ночью, в одежде, двадцатиметровым бреднем, а потом, согреваясь шабским вином, мокрые до непросы-хаемости, смотрели удивительный романтический спектакль в исполнении голландцев и их

чудотворца Круиффа. И если теперь, через столько лет, спросить меня, какова на вкус глось, я отвечу: «Напоминает голландский футбол» — и при этом мечтательно вздохну, как вздыхает старая корова, вдруг вспомнив первого своего осеменителя.

Икра

После описаний Гиляровского, знатока, ценителя и современника икры, мои воспоминания напоминают воспоминания Леонида Ильича Брежнева о его участии в Октябрьской революции. Говорят, что Гиляровского еще можно купить и где-то переиздают, а где и кто отважится печатать нас: Леонида Ильича и меня?

Так вот. Жили мы трудно. Отец, распределенный после окончания Ленинградской военной академии связи в Тамбовский гарнизон, зарабатывал две тысячи, мама никак не могла устроиться на работу — перерыв в стаже, связанный с рождением пяти детей, эвакуацией и перемещениями по телу страны. Поэтому выращенную на собственном огороде картошку (это — отдельная эпопея. Используя голодный опыт коллективизации и войны, мама, изумляя и шокируя соседей, сажала по весне не картошку, а очистки. Осенью мы собирали чистую, без болезней, крупную белейшую картошку — чуть не по ведру с куста. Благодатен тамбовский чернозем, надо только знать, чего от него надо) мы заправляли в пюре без масла и молока, но, оставив немного отвара, красную икру, стоившую тогда четыре с полтиной 100 грамм (а нам больше и не надо было — были бы соленость да вкус). Мятая с картошкой красная икра — другого ей применения я не знал.

Позже я познакомился с черной икрой, которая дыбилась в каждом магазине в разновес. Черная зернистая икра, однако, кусалась — 135 старых рублей за килограмм. Поэтому наше знакомство скорее было шапочным. А вот паюсную икру нам изредка присылали из Гурьева какие-то родственники. Пятикилограммовая черная колбаса по утрам нарезалась тонким блинчиком на хлеб, вязла в зубах, доставляя приятную заботу почти до самого обеда. Паюсная стоила всего 90 рублей.

Уже в 60-е годы я познакомился с плебейской щучьей икрой. Это очень грустная история. Наша экспедиция кантовалась в Тюмени. Мы, молодежь, собирали данные, исписывали горы бумаг, взрослые балдели в безделье и склоках. Однажды решено было выехать на выходной за город. Накупили всего: купили пищевого спирта (5,62 за пол-литра в специфической таре. Можете проверить — это точно соответствует по цене водке за

2,87), колбас, сыров, каких-то овощей, рыбы всякой (конечно же), хлеба. На пробу взял я два брикета щучьей икры. Взрослые, увидев ее, заулыбались собственным воспоминаниям, и я понял, что купил то, что надо.

Ладно, добрались до загорода, расположились у воды, ученые растелешились до лунных дебелых телес со слоновьими складками жира (я и сам сейчас такой, а тогда меня от этого зрелища слегка подташнивало). Налили, выпили, стали закусывать. Я надкусил бутерброд с щучьей икрой и — долго не

мог проглотить этот кус: над нами и чуть в стороне стояла старуха, вся в черном, скорбно сложа руки на тощем животе, в явном и очевидном ожидании. В ее немигающих глазах стоял неумолимый голод.

Больше я ничего есть не мог и вскоре вовсе уполз курить куда-то в комариные заросли. Вся наша компашка тоже почувствовала себя весьма неуютно, как-то вяло пила и ела и затем совсем уступила лужайку старухе. Та не стала ничего есть, а, как-то потусторонне и утробно поблагодарив, собрала жратву и понесла с собой, в деревню. Сколько там еще таких? Бог весть. Но щучью икру я с тех пор есть не могу, да никто и не угощает ею, никто ею не торгует…

Икра минтая похожа на щучью, но розовей (щучья отдает в желтизну). Пока за минтайной икрой в Москве вполне переносимые летучие очереди и дают ее хоть по десять банок. В Новороссийске минтайной икрой торгуют вразвес, из бочки. Чтобы кто-нибудь лет через 1 0 — 15 хвастался: я, мол, ровесник и современник минтая.

За границей наша черная икра — единственный твердый товар, если не считать еще более твердой водки. Все остальное — дрянь. В Париже икра идет по 50 франков за банку для нас и по 200 франков — покупателям. Та же цена (около 20 долларов) — ив других странах. (Выхожу я как-то на днях из Большого. Подлетает мужик:

— Такси?

За ним второй:

— Икорки не желаете?

Интересно, что они нашли во мне нездешнего, неужели оторванность пуговиц?) На Кубе в фешенебельном ресторане отеля «Фокс», где-то на самой крыше небоскреба, во время ритуально-протокольного банкета нам гордо подали черную икру, вымоченную до коричневых облезлых цветов и препротивнейшую на вкус. Наверное, это была несмеяновка из лягушачьей икры.

И последнее — икра морских ежей. Изредка раньше продавалась во Владивостоке. Вещь весьма своеобразная и специфическая — не на всякого. Знаменита в основном тем, что является мощнейшим биостимулятором. Так как наша элита обладает повышенной импотенцией, то икры морских ежиков хватает им только на один раз.

Заливная рыба

Рыбу надо порезать, почистить, если вы уважаете тех, кого собираетесь потчевать, то есть себя, вынуть крупные кости, залить

водой с тем расчетом, чтобы воды было на два пальца выше рыбы. Варить на малом огне, не давая кипеть и бурлить, чтоб бульон оставался прозрачным. Запустить целиковую морковку и головку лука в чешуе, дабы придать бульону золотистость. Перед готовностью забросить несколько горошин перца и лавровый лист. Варить недолго — рыба все-таки, а не падшая корова!

Сначала сотейником осторожно выложить в формы или блюда рыбу, затем через марлю и сито (дуршлаг) залить рыбу бульоном, украсить бульон резаными дольками лимона, моркови, крутого яйца, листочками петрушки, маслинами. Дать остыть до комнатной температуры и — в холодильник. Через несколько часов можно наливать в хрустальные бокалы белое сухое вино или в синие ажурные лафетники водочку, настоянную на лимонных корочках или рябине, или перегородках грецкого ореха или калгане (строго по сезону, а не абы как). В крайнем случае можно налить по рюмке коньяку, но полновесной, а не этими вашими наперстками для ползунковой группы.

Морскую рыбу можно делать только химическим образом, то есть с помощью желатина.

Бельдюга и престипома

Это — не ругательства и не оскорбления жеманных женщин, хотя и очень похоже.

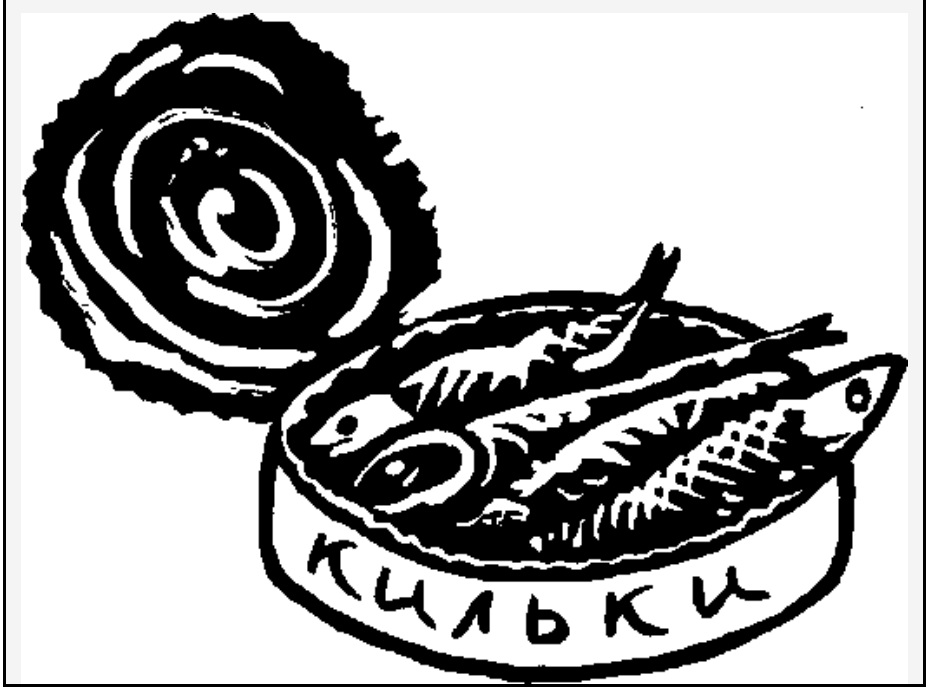
Вообще-то это — такие морские рыбы. Их тыщу лет не было и тыщу лет еще не будет. А жаль. Рыба вкусная и хорошая, особенно в копченом виде. Но именно потому, что эта рыба вкусная и хорошая, ждать их второго пришествия придется до самого Страшного Суда. Вот там Господь Бог и спросит у Минрыбхоза:

— Каин, а где твой улов престипомы?

И пойдет Минрыбхоз налево, на рыбные колбаски и котлеты из минтая. А праведники пойдут направо и будут вспоминать, как хорошо было у Христа за пазухой, в тихой Одессе, пить розовое шабское вино с перчиком и копченой бельдюгой.

Осталось ждать недолго.

Рыбные консервы



Изначально идея, конечно, была превосходной. Рыбы много, всю разом не сожрать, надо было бы кое-что заготовить впрок или отправить малой скоростью друзьям в маловодные и безрыбные районы, кишащие мясом, — пусть побалуются и рыбкой.

Теперь об этом позабыли и гонят в космополитическом томатном соусе нежнейшую севрюгу, святого снетка, полоумную камбалу, тысячеголова, даже какую-то кукумарию — исчадие из семейства каракатиц.

В машинное масло загоняют сардинок и ставриду, все того же неистребимого минтая.

В собственном соку закатывают скумбрию и иваси. А откуда у них может взяться собственный сок?

Конечно, есть и деликатесы. Это то, к чему мы когда-то привыкли, а теперь нас упорно отучают: печень трески, шпроты, сайра.

Есть и настоящие деликатесы: стерляжьи молоки, печень налима, крабы. Но это уже химера. Рассказ о них ничем не отличается от россказней про домовых и леших. Сплошной полтергейст — никто не видел, один шум и сотрясение воздуха. Есть и подлинные фикции, витринный сухостой и валежник. То, что есть нельзя, покупать грешно, производить стыдно. То, по поводу чего Минздрав безмолвствует, а церковь умалчивает. Я говорю о «Завтраке туриста», «Атлантической ухе» и «Шпротном паштете». Это — наше асимметричное оружие в развязанной

Западом звездной войне.

Апофеоз фикции — «Рыба рубленая в томатном соусе» керченского завода, артикул 143. Понимаете, просто «рыба». Наверное, поймана в безымянной воде.

Копченая рыба

Вообще-то я — транспортник. Региональный транспортник. Но грешен. Люблю рыбу. Поэтому, попадая то туда, то сюда, то на север Тюменской области, то в Архангельск, то в Хабаровск, то в Астрахань, то в Вилковона Дунае, то на Ладогу, среди прочих важных и нужных дел непременно посещаю рыбзаводы, рыбкомбинаты и коптильни. Делается это так. Входишь к директору и говоришь:

— Я такой-то-рассякой. Занимаюсь транспортом. Хотел бы знать, нет ли у вас к нам претензий, в чем особенности вашей технологии с точки зрения транспортного процесса, только, пожалуйста, от начала до конца, то есть от приема рыбы до цеха готовой продукции.

Директор выделяет экономиста или технолога, и мы терпеливо движемся экскурсионной иноходью по всей этой немудрящей технологической цепочке. Тут важно успеть своего чичероне сочувствием, юмором, пониманием, знаниями покорить.

В цехе готовой продукции вы выражаете бурный восторг по поводу этой самой продукции (только будьте искренни — я всегда предельно искренен в глотании слюны и дрожании ноздрей). Как бы между прочим, если экскурсовод робеет и стесняется, предложите ему купить немного рыбы за наличный расчет, через кассу, весы и товароведа. Это вполне законно, и я ни разу не испытывал горечи отказа — он был бы чудовищен, а главное, неуместен.

Должен заметить, что даже единая для всей страны селедка в копченом виде резко отличается в тюменском исполнении от салехардского, а в салехардском — от астраханского. У каждого свой — до тошноты приятный и неповторимый — аромат. Вот что, слава Богу, нетехнологизируемо! Вот в чем еще сохраняется мистическое своеобразие разных уголков нашей необъятной и такой гомогенезированной родины.

Лучшие технологии копчения все-таки на Ладоге. Здесь коптят на яблоневых, грушевых, вишенных или сливовых опилках, отчего рыба приобретает изысканный аромат и прелесть вкуса.

Морские гады и поэйя

Из любви к экспериментам я перепробовал много всяких морских гадов и гадостей. Ну, типа остьонов — таких моллюсков, которые напоминают серый вытекший глаз. Их хорошо пить в томатном соусе, заправив черным перцем и лимонным соком. Едали мы и мидий, и устриц, и морских гребешков. И назвать их гадами морскими вообще-то не поднимается рука. Это восхитительно нежные, совершенно безобидные моллюски. К гадам я бы отнес все-таки кальмаров, каракатиц и осьминогов, ну еще, конечно, морских ежей и трепангов — морских червей. Это вот действительно гады на внешний вид. Но вкус у них замечательный. Кальмары, каракатицы и осьминоги немножко резиновые, нежно розовые. Их продают в разном виде: тушками, щупальцы и брикеты филе или не пойми что. Важно хорошенько очистить эти тушки, освободить их от внутренностей, глаз и дряни, а щупальца осьминогов от пластмассовых присосков. Некоторые очищают кальмаров от кожицы, это, по-моему, необязательно. У каракатиц надо убрать мешочек с сепией, с их чернилами. Ну о сепии чуть позже. Варить кальмаров недолго, 7—15 минут, но можно и не варить. Можно жарить в томате с луком. Есть еще один прекрасный способ приготовления кальмаров — по-романски: нарезаешь очищенных кальмаров кружочками, обваливаешь их в жидком тесте наподобие того, которое используется для приготовления судака-орли, и жаришь во фритюре. Получается что-то вроде пончиков, чуть поменьше. В Испании кальмаров по-романски продают в любой харчевне, даже самой незатейливой.

В отличие от этих видов гадов другие в общем-то тоже, наверное, гады, но являются для нас недоступными. Речь идет о лангустах — длинных фиолетовых раках тропических морей; о наших крабах, из которых самые знаменитые «чатка» — большие камчатские крабы; омарах, бостонских лобстерах и прочих морских раках, а также о различного рода и вида креветках.

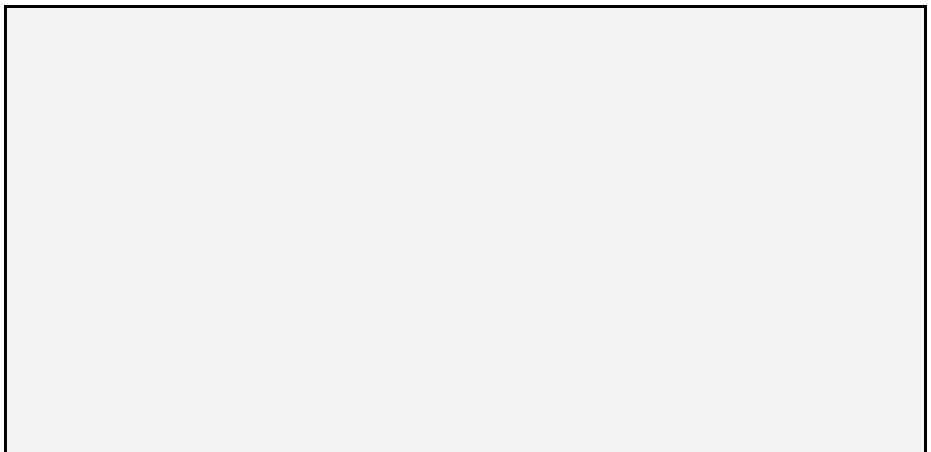
Креветки могут быть размером с фалангу пальца, но есть и меньше, например, черноморские креветки размером с мизиничный ноготь. Их продавали когда-то по 10 копеек стакан в отварном виде в Одессе. Они конкурировали с семечками. Теперь об этом можно только вспоминать. Это самые малые креветки. А самые крупные были шейками креветок размером в три четверти ладони. Я помню, в Париже очень популярны креветки сырые, а также отварные, томно-розовые, держащие на своих лапах по помидорчику. Лежат эти креветки на льду, как самые распоследние проститутки: уж очень вызывающи и наглы их позы.

Креветки хороши, конечно, к пиву, но они хороши и сами по себе. Варить их надо в сильно подсоленной воде и в конце

добавить лаврушку, перец и немного корицы. Это придает креветкам необычайный и тонкий вкус. В Америке преобладают безголовые креветки, что, оказывается, лишает их европейского шарма. Надо, правда, заметить, что американский шашлык (шишке-баб) из крупных креветок более чем недурен.

Очень неплохи на вкус азиатские креветки, жаренные в тесте, особенно горячие.

В Испании я в некоторых местах попробовал поэйю, но самая лучшая поэйя, которую мне удалось поесть там, — это та, которую приготовил знакомый миллионер Себастьян. Он, как и его сотрудники и его университетские друзья, живет в многоэтажной квартире, которая отличается от квартир его друзей тем, что у него нет компьютера и его квартира всего трехэтажная, а не четырехэтажная, но зато за этой квартирой многие годы строится бассейн, а между бассейном и домом находится жаровня с иссушенными, как будто столетними, вязанками дров и хвороста. Жаровня таких размеров, что на нее ставится сковородка диаметром больше метра. А на эту раскаленную сковородку под пышущий сухой огонь наливается оливковое масло, укладываются каракатицы, небольшие кусочки курятины, улитки, креветки, небольшие лангусты и что-то еще, зелень и, конечно, рис — тонкий, промытый, чистый. От всех этих каракатиц рис становится желтым, таким, каким мы привыкли видеть рис в среднеазиатских и азербайджанских пловах. В изобилии масла ничего не подгорает. О, я забыл сказать, что туда обязательно входят устрицы и другие моллюски в раковинах. Вот такой плов называется поэйей. Это национально каталонское блюдо. И самая важная его характеристика в том, что оно очень большое. Так, где бы мы не ели поэйю — это всегда гигантские порции. Но только у Себастьяна я видел супергигантскую порцию, которую мы впятером-вшестером тем не менее спокойно съели.



Самые изящные и красивые из всех морских раков — лангусты. Окраска их панцирей от кофе с молоком без цикория до фиолетового, но не чернильного, а скорее фиалкового, длинные балетные туловища, перегнутые в суставах, как для современных танцев, конечности, длиннющие, лихо закинутые назад щегольские залихватские усы… Очень хорош салат из лангустов, особенно хорош он тем, что, кроме лангустов, там ничего нет.

Осьминог, этот маленький мудрец шельфа, благодаря «Труженикам моря» В.Гюго кажется нам страшным, а благодаря отечественным труженикам моря почти неизвестен. А жаль. Он мясистей и нежней кальмара и каракатицы, потому что ведет малоподвижный образ жизни, это Обломов среди ему подобных, как кальмар — Штольц. Мне Илья Ильич как-то ближе и по нутру.

Трепанги — морские черви, когда-то лежали завалью в наших рыбных магазинах и брали их лишь гурманы и ротозеи. Теперь вот — ни гурманов, ни ротозеев, совсем спроса нет. А в жареном виде когда-то были хороши и не уступали паруснику и морскому гребешку, который, впрочем, неплох и в сыром виде, прямо из раковины, белой и плоской.

И даже устриц у нас продавали в «Океанах». По полтора рубля за штуку. Но я не решался. Знаю, что устриц надо есть свежими, а откуда взять свежесть при наших удаленностях от моря и скоростях? Не при царе ведь живем.

Полакомился я жареными устрицами лишь в 1984 году в Севилье. При этом всласть. Наши-то больно брезгливы. Чуть что не похоже на вермишель, котлеты или макароны по-флотски — сразу в сторону. В мою сторону. Ну, я и наелся. Мясо у них ярко-оранжевое, а вкус как у всякой нормальной жареной устрицы, то есть заметно отличается от устрицы в сыром виде, пожалуй. Когда я побывал в Испании еще раз и уже без компании туристов, то наелся сырых устриц за все прошедшие и предстоящие годы.

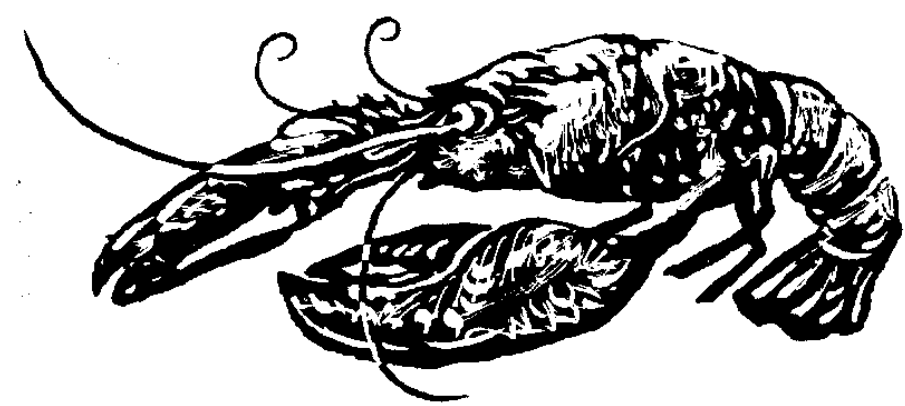
По-настоящему же устриц надо есть холодно-свежими, из тяжелых, выложенных перламутром раковин, сдабривая лимоном и черным перцем, под холодное шампанское или строгие белые вина.

В Одессе на привозе даже в голодные 70-е груда мидий стоила от 20 копеек до полтинника. Тонкая белая мякоть внутри раковины напоминает курятину. Однако чтобы почувствовать некоторую сытость мидиями, надо своротить их целую гору.

Теперь мидий нет или почти нет. Они жертвою пали в борьбе роковой… одесситов с химией и одесского дерьма с одесситами.

Ел однажды консервы «Кукумария с ламинарией». Не понял.

Раки



— В раках можно есть клешни и шейку, — говорит мне отец. После футбольного матча мы стоим в буфете. Он пьет кружку пива, а я — такую же кружку лимонада, потому что мне всего восемь лет. — Но настоящие гурманы едят только клешни, а все остальное — выбрасывают. Поэтому раков надо выбирать не по

шейке, а по клешням — чтобы были обе и обе здоровые.

И он, оборвав вторую клешню, небрежно выбрасывает все остальное. Осень 52-го года. Страна наводнена послевоенной шпаной и бандитами, в недрах власти по этому поводу зреет дело о врачах-вредителях, здоровенный рак стоит десять копеек старыми.

Раки любят идти под пиво. В этом они составляют острейшую конкуренцию вобле в национальной традиции пивососания.

Сначала — как варить раков.

Раки должны быть непременно живыми. Все. Если вы сварите хоть одного дохлого — пропадут и провоняют все остальные. В кипящую сильно соленую воду бросается несколько зонтиков сухого или свежего укропа, затем запускаются раки, затем — лаврушка и перец горошком, затем — пук крапивы. На ваших глазах раки начнут краснеть и через несколько минут впадут в алость — они готовы. Астаксантин, содержащийся в рачьем панцире, придает раку большевистскую окраску.

Пить с раками всякую беспородную пивную дрянь в нашем с вами возрасте аморально. Темное пиво — я бы не советовал, лучше светлое, но достаточно плотное, например светлый «Афанасий», «Хейникен», «Балтика» номер 3, пензенское, любое светлое чешское, «Кофф» средних номеров, немецкие, австрийские, датские и голландские сорта, испанский «Сан-Михель», мексиканские «ХХ», «Корона» или «Пасифик», китайские и таиландские сорта, кубинские марочные сорта, ну, и, пожалуй, то, что вы любите и цените сами. Кстати, вам тоже не мешало бы попариться в баньке — пиво это любит.

Перед блюдом раков всяк чувствует в себе бандитскую ярость Рюриковичей, тимур-тамерланскую неистовую жестокость и вдохновенную одержимость Моисея и Аарона, вместе взятых. Все мы — жидо-татаро-варяжские гости на славянской многострадальной. Пермь Великая! Триас Меловой! Непроходящий мезозой российского бытия! Доколе? И утрешь пивную горючую пену со скупых мужских губ и размозжишь здоровенную клешню и вновь и вновь задумаешься: «Какую страну просрали!» И тихо скажешь соседу:

— Ну что, брат Ельцин?

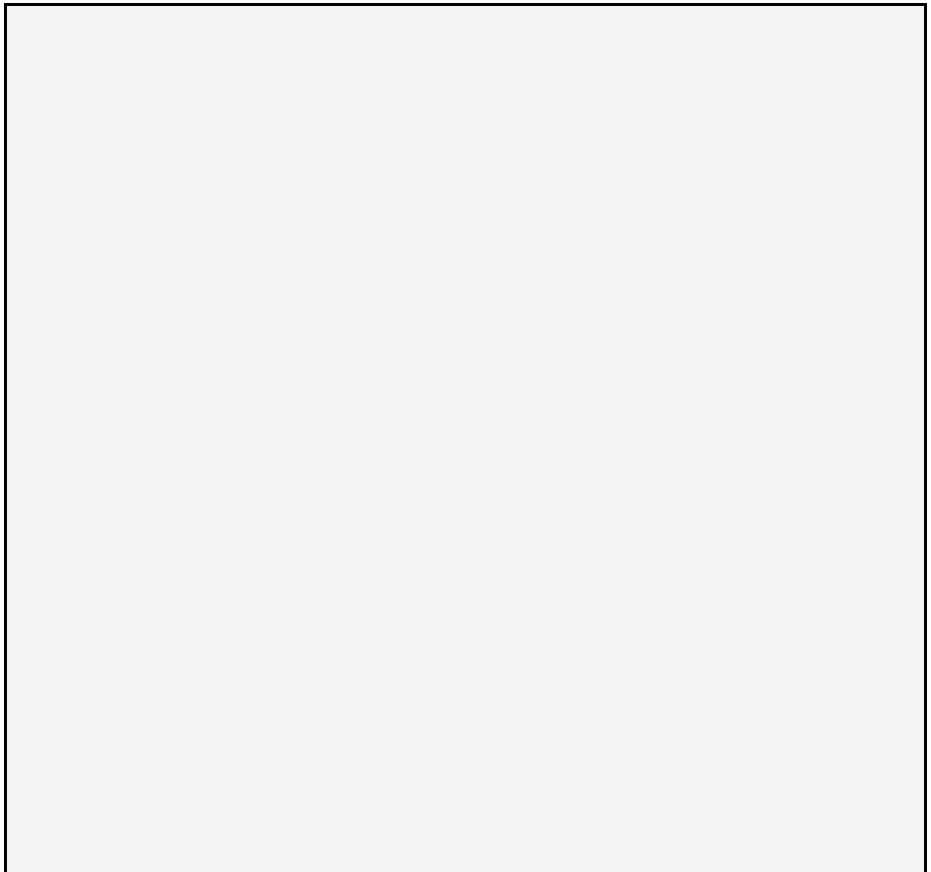
— Да ничего, брат.

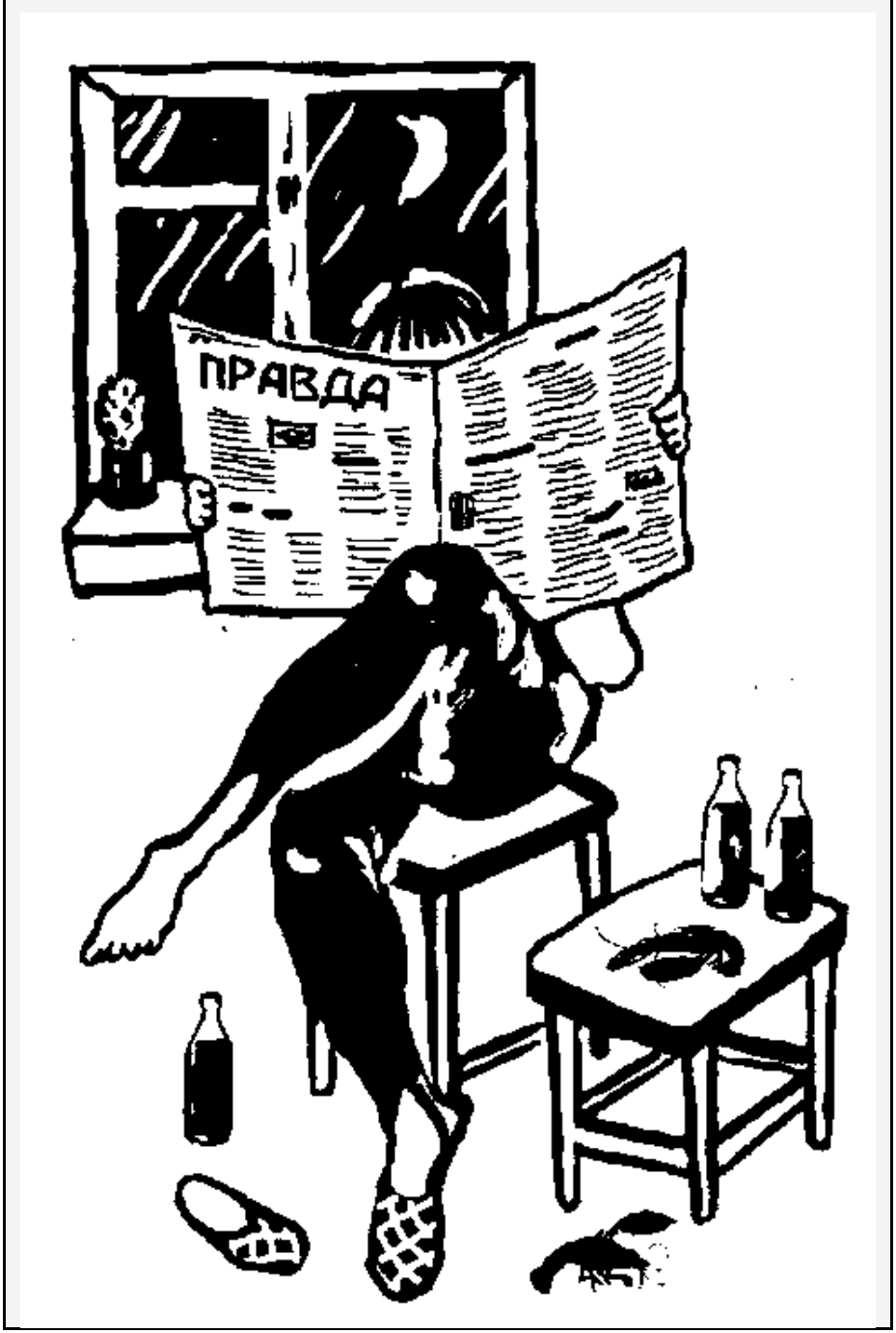
Между прочим, не выговаривается такое, как «брат Гайдар» или «брат Ги де Мопассан». Хорошо звучит «брат Сталин», «брат Гитлер», «Брат Энгельс», «Брат Клинтон», даже «брат Киплинг», а вот Горби, Лужков, Кеннеди, Хрущев, Ломоносов, Маргарет Тетчер — какие из них братья? Впрочем, хватит трепаться о политике, как Ленин в кайфе.

Раков полагается есть на кухне, а если уж в комнате, то на том столе, который не жалко, например на письменном, уже щербатом и заваленном всякой нетленной дрянью рукописей и черновиков. Смахнем это все кудаподальше, настелим газет и… Вот типичный пиво-рач-ный разговор:

— В сентябре сидим как-то у себя вдвоем с Иришкой, вдруг звонок. Стоит на лестнице дядя Вася-сантехник: «У вас стояк потек, вы соседей внизу залили, милиция, ЖЭК и я только что составили протокол об убытках, на четыре с половиной лимона. Но можно эту цифру сильно скостить». — «Как?» — «За десять штук я вам срежу кусок трубы, а через два дня опять вставлю, только соседям не трепоните». Вырезал, взял на бутылку десять тысяч и исчез. Через неделю осторожно у соседей узнаем — никаких протечек. Сами себя, за свои деньги воды лишили. Во бизнес пошел!

— Да, у нас в Афгане тоже был один майор Архипов, всего лишь майор, а целыми взводами сдавал наших ребят, вместе с техникой. Теперь в Коньково шубленками торгует, а по воскресеньям в Бога верует.





Говорят, что раки бывают только в те месяцы, в которых есть буква «р» — с сентября по апрель. Не знаю — я ел их в безэрные месяцы, с большим удовольствием и в больших количествах. Однако пик рачьего сезона — октябрь—ноябрь. Живыми раками

торговали до поздней осени — в рыбных и нерыбных магазинах, на улицах — больно скоропортящ товар. Завозили их отовсюду — однажды мне обломилась пара кило из Голландии. Искусственного разведения. Эти раки были крупного и ровного калибра. А вообще-то в Москве было одно заветное местечко, где в годы даже самого свирепого дефицита можно было ущучить ящик живых раков — Москва—Павелецкая товарная. Здесь из-под полы раки шли минимальной партией ящик: 8—10 килограммов. Очень хорошая партия. Не хуже любой другой правящей и руководящей.

На Москве в послевоенную старину вареные раки раньше продавались повсеместно, чуть не в каждом буфете и чайной. Капризные гурманы требовали не только долива после отстоя, но и наличия двух клешней. В одной тогдашней кинокомедии Ростислав Плятт имел такой диалог с продавщицей:

— Почему у вас все раки с одной клешней?

— Они дерутся между собой, это все проигравшие?

— А где же победители?

— Посетители съели победителей!

Здесь все смеялись, не обращая внимания на победу в Великой Отечественной.

Лучшие раки в Москве были в самом демократическом творческом доме — в Домжуре. Можно было не только не писать в газеты, но даже не читать их и тем не менее заваливаться в недра, брать огромных раков килограммами и запивать их морем пива, а кругом пусть суетятся разные там аджубеи, кольцовы и сем. нариньяни. Крутой домжуровский рак был горяч и скор на расправу под неразбавленное бочковое.

Посетил я недавно товарищество с ограниченной ответственностью (бывший город-герой) Москву. Все еще живы. На Черемушкинском рынке, слева от крытого зала, продают раков. Совсем мелкие, в пол-ладони, — 70 тысяч, покрупней — 100, нормальные — 150. Аккурат от одной минимальной месячной зарплаты до двух. В долларовом исчислении, конечно, вполне сносно (14–30 долларов), но ведь ТОО Москва — не в Америке. И я уклонился от покупки в знак солидарности с теми, кто получает эту самую минимальную (одна училка немецкого гордо мне заявила: «На проездной зарабатываю!»).

В наши дни торговля раками бойчей всего в Сызрани и Курске. Курские раки — мелкие, пересоленные, переваренные и дорогие. Впрочем, в Сызрани дела не лучше.

Хороши и знамениты были дунайские раки. Их подавали в развеселом Измаиле в многочисленных питейных заведениях по обоим бортам Суворовского бульвара не с пивом, а с темно-

зеленого цвета бутылками белого столового. Раки — экологические неженки. Ясно, что в Дунае, усилиями чуть ли не всего СЭВа и присоединившейся к нему Югославии, раков извели. Теперь, говорят, опять пошли — Дунай самоочищается и от коммунизьмы и от индустриализации.

Отменны были и донские раки в Ростове и Азове. Однако не было соперников у волжских раков в Каменном Яру, что на границе Сталинградской и Астраханской областей! Лошади, а не раки! И стоили они рупь связка, а в связке десять чуть не полуметровых красавцев.

Как ловят раков?

Вот сидишь в лодке, ловишь рыбу, вдруг, вместо привычной осторожной поклевки подлещика, поплавок ухает под воду, ну, думаешь, хорош окунь, тянешь наверх, а там болтается рак и остро щелкает своими клешнями и хвостом по воздуху. Сымаешь родимого и вытаскиваешь якоря — раз пошел рак, рыбы не жди. Но можно и остаться и обловить раков на удочку. Что вычурно.

Обычно ловят раков на корзину, бросив в нее мясные обрезки или рыбьи потроха. К утру несколько десятков раков ваши. Ловили мы и на малых речушках бредешком — в благодатной Пензенской губернии и в скромной Витебской. За пару часов пару ведер — это нормально. На Нижней Волге раков облавливают со скоростью два ведра в полчаса.

Раковые жабры, лапы и икру — прости, папа! — но я это обсасываю и ем. Как бы мы с вами не укушались раками и не набузовались пивом, хоть до упора, а мусор выносить надо — к утру рачьи потроха и требуха завоняют всю квартиру — хоть обои меняй…

Среди ракообразных раки — не самые вкусные. Не самые нежные. Не самые стройные или мясистые. И по ценам они занимают не выдающееся место. От раков не станешь ни диссидентом, ни, упаси Бог, патриотом. Не болит голова и не скорбит душа по раковой беспартийности. Но за ними — богатейшая история и культура. Рак нравится нам не только с пивом, но и как нескончаемая тема, как элемент ностальгии.

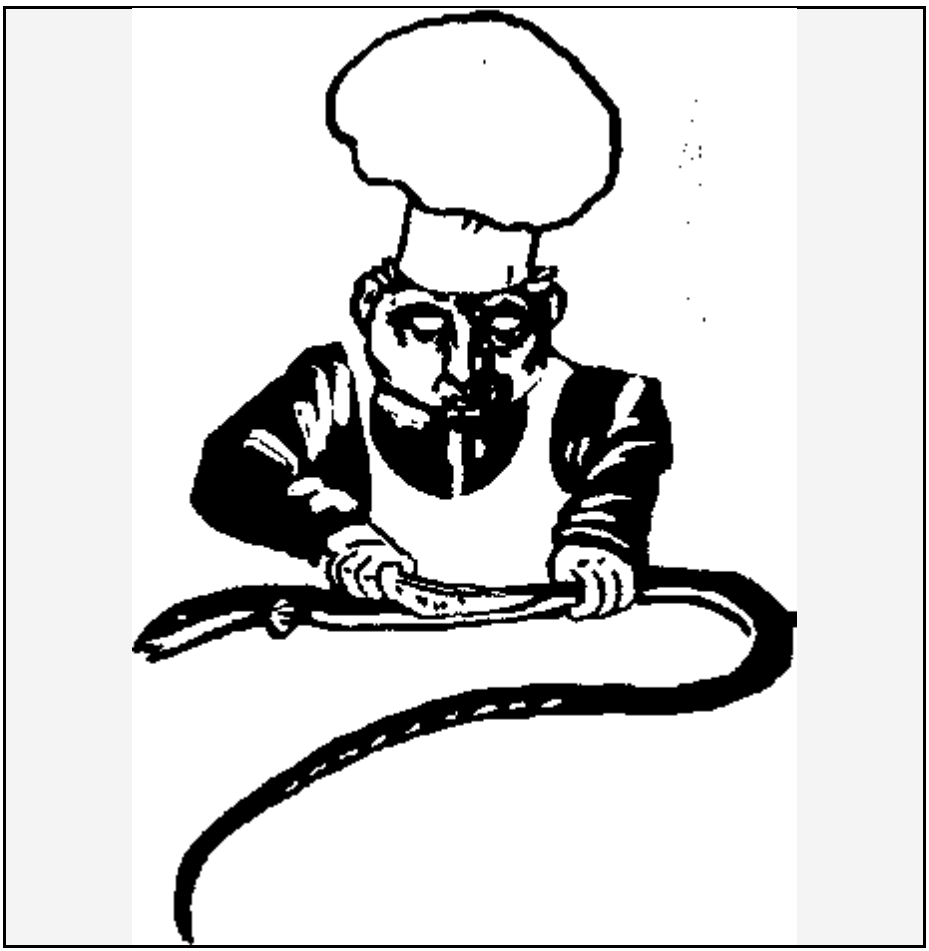
Угорь и минога

Поговорим о шпроте. Пока социализм развивался — это был сорт рыбы. Когда же победа стала не только окончательной, но и бесповоротной, шпрот исчез как класс и вместо вида рыбы появился способ ее приготовления. В ход пошла мелкая салака, килька, тюлька и прочий тысячеголов. Его коптят, заливают якобы прованским маслом и закатывают в банки. Но и этот

суррогат становится все более вожделенным дефицитом. В открытую продажу не поступает, спросом не пользуется. Да и кому придет в голову спрашивать шпроты, если даже килька в горохе исчезла.

Одна из ветвей моего рода — прибалты. Мистическое чувство родового места указывает мне на Кенигсберг, хотя дед и бабка жили в Риге, бабка — из Витебска, а в Литве есть местечко по имени Левинтай. Но что заставляло мою самую разную родню уже в наши дни оседать в Кенигсберге? Что заставляет всех нас считать Куршскую косу лучшим побережьем? Что толкает меня в бок и за сердце при одном упоминании этих мест и не позволяет запоминать оккупационную топонимику Восточной Пруссии?

…Перед моими глазами — вечно седой, пепельный песок, стонущие сосны в пронзительном небе, мелководное чешуйчатое море, в котором нет-нет да тускло мелькнет янтарь или угорь…



Копченого угря я ел всего раз в жизни. Если спросить, что такое копченая рыба по понятию копчености, то это — угорь. Все остальное — либо экзотика, либо вырождение. Коптить надо угря, а потом уж все остальное. На срезе мясо с ладонь (да не с вашу, а с мою). Белое, сочное, очень жирное. На вкус и на запах — самое закопченное. Для кого-то пахнет, наверное, опилками, или рыбой, или тиной, для меня — родным или народным. Так пах Бог для Адама, сидящего у Него за пазухой…

Угри нерестятся в Саргассовом море, а живут в реках, лососи — живут в море, а нерестятся в реках. Да и то колобродят: то реку перегородят, то ее вообще высушат, то вывернут наизнанку, то море заразят так, что таможни пустеют дотла. «Кто с икрой к нам придет, тот от икры и погибнет» — гласит древняя народная мудрость. Угорь, правда, гибнет и без икры.

Иногда мне хочется, чтоб в недрах Саргассова моря выродился мутант размерами во сто крат больше, чем змей, удавивший фирму Лакоон с сыновьями Корпорейшн Лимитед. Чтоб тот змей добрался до наших рыбников, водников и хозяйственников, передавил и передушил их и их молоки, а затем сполз бы в родное Янтарное море и стал бы его охранителем.

Это все не фантазии, а вполне реально. К тому идем, ради этого выполняем и перевыполняем все наши планы.

Минога — младшая сестра угря. Такая же древняя и недорыба — постзмея. Хребет — из вялых хрящей, голова безглазая с одним ртом. На вид пиявка пиявкой, только большая. Безмозглое исчадие мезозоя. А вот поди ж ты — пережила минога девять советских императоров, род Романовых, татаро-монгольское иго, оледенения. Глядишь, и нас переживет. Правда, затевают строить в Усть-Лужской губе гигантский порт, балтийский Сингапур. Прощай, минога, а заодно и корюшка, а заодно белоглазая чудь, ижора и савакаты.

В Москве продают и подают исключительно жареных миног — специфический деликатес на изысканный и извращенный вкус. Копченая минога — большая редкость. Лишь в Ингерманландии — на побережье Финского залива в пределах бывшего Ямбургского уезда (ныне — Кингисеппский район), в устье Луги и других речках ловят пращурную миногу. Что толку рассказывать о том, каков вкус копченой миноги? Это все равно как если бы я начал папуасу рассказывать об айсберге: он бы слушал, внимательно кивал курчавой головой, а пяткой незаметно нажимал бы на потайную кнопку под своим письменно-людоедским столом и подсчитывал бы скорость лифта, на котором поднимаются к нему два дюжих санитара за мной и улыбающийся шеф-повар китайского ресторана.

Если же вы едали копченых миног, то согласитесь со мной, что есть их надо вместе со шкурой, а в отвал идет лишь малюсенькая динозаврическая головка, шлангообразный скелет и куцый налимий хвостик.

Миноги подаются к водке, «Зубровке» и «Рябине на коньяке», непременно шустовской. Курить после принятия миног полагается «Гавану», а за «Беломор» можно схлопотать пару лет условного. Обывателям, мещанам, ямщикам и несостоявшимся невестам употреблять копченые миноги не рекомендуется, учителям разрешено это угощение лишь в каникулы и в день тезоименитства их императорских величеств первого, третьего и пятого созыва.

Интермедия
Мак Дональдс в Москве

Это, конечно, есть и будет, но все равно это выглядит очень дико и нелепо, ну, совсем как:

— биде на задах огорода в глухом Нечерноземье,

— Фернандель в роли Василия Ивановича, Тото — в роли Петьки и Жерар Филлип в роли Фурманова в «Чапаеве»,

— Павел Кадочников и Брижит Бардо в советско-французской киноэпопее «Подвиг Разведчиков идет на войну с Бабеттой»,

— первомайская колонна демонстрантов, оформленная Сальватором Дали,

— начальник Первого отдела, открывающий четвертый закон Ньютона,

— конкурс «Мисс Зона».

Но ведь все это, вся эта бурда с огоньком, уживается в нашем растрепанном сознании и почему-то не выглядит там нелепым. Мне же никак не понять, зачем биде в огороде, если пять шестых не знают, что это такое, а одна шестая знает, но не знает, зачем ей, одной шестой, это надо. Мне не понять Макдональдса в Москве, если торгующий на базаре крестьянин и торгующийся с ним горожанин отлично знают, что снижение цены означает лишь обозначение акта передачи от одного к другому части Божьей благодати, посредством которой и возник данный товар, и потому никогда не торгуются по поводу промышленных изделий, в которых нет никакой Божьей благодати, а лишь голый импорт, но во всех товарах труда нет и на копейку. Если слово «технология» — самое загадочное в русском языке и идут бесконечные диспуты о его значении. Побросали озимь наземь — и ждут урожая в Канаде: вот и вся наша технология…

Понастроили в Москве и других местах Макдональдсов, окучивают наш народ мусорной и безвкусной едой, превращают страну в пищеварительную колонию Запада — эти все сожрут и еще в очереди будут стоять.

II. Мясо

Давайте договоримся, речь пойдет о тех мясных блюдах, которые — «на второе», их подают в горячем виде, либо хотя бы готовят для того, чтобы ели горячими, либо это сугубо мясное блюдо. А то иначе совсем запутаемся. Впрочем, я все равно запутаюсь.

Свинина

В магазинах хорошей свининой уж давно не торгуют. Под

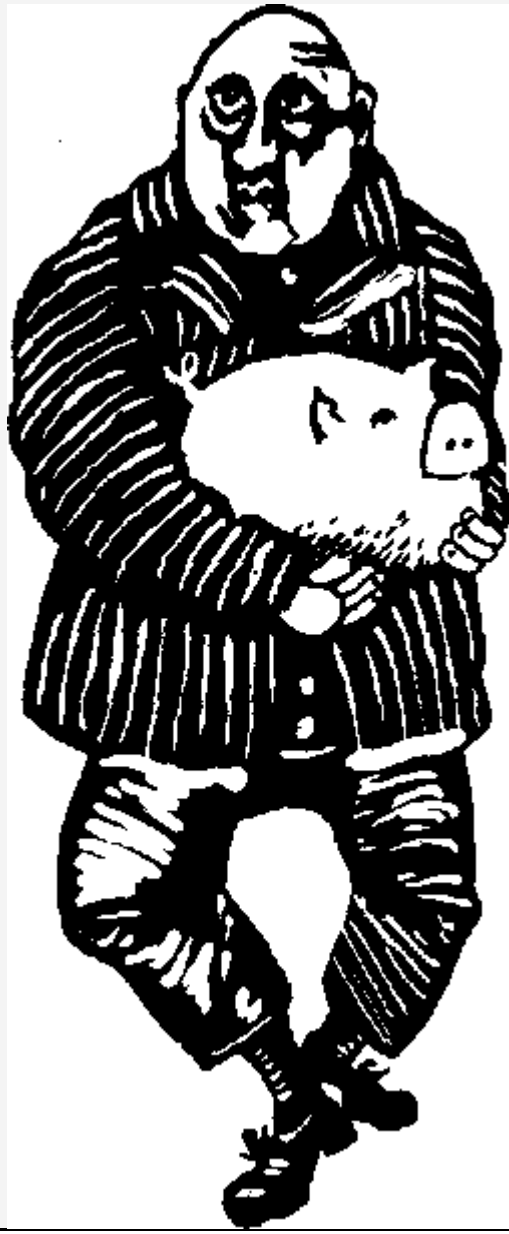
магазином, в подвале — еще куда ни шло. А наверху, на прилавке — кому все это надо, если только не на шпиг и не в довесок к пельменному фаршу?

Самое-само-само-самое вкусное, что я ел из свинины — импортный филей. Длинная такая колбаска из абсолютно постной и бескостной свинины в аккуратной целлофановой упаковке. Нежно-розовое, будто лососевое или, лучше сказать, сиговое мясо, нарезаешь на кругляши толщиной до сантиметра, слегка отбиваешь, так чтобы кусок истончился, соль, красный молотый перец, можно немного отжать лимона и — с Богом, на кипящую в масле сковородку. Сверху кладешь кусочек маслица, через несколько минут переворачиваешь это чудо, и из последних слюней дожидаешься того момента, когда чуткое сердце и настороженно трепещущий желудок не скажут: «готово». Снимай, укрепляй тончайшим гарниром: ложка зеленого горошку, пучок травы, соломка маринованной черемши, маринованный же персик или чернослив, воздушные чипсы, кетчуп, сладострастная половинка истекающего помидора и неприступно-пупырчатый корнюшон.

Глоток холодного, шипучего боржома. Хирургически ясные и безжалостные инструменты. Еще не знаешь, еще не веришь, но вот они, занесенные, вонзаются, и ты понимаешь, что победил, что удалось. Но еще не знаешь насколько и лишь, ощутив во рту всю сочную нежность неиспорченного мяса, осознаешь, что не зря родился, что не напрасно тогда выкарабкался на этот карниз, в кровь ободрав колени и пальцы, что теперь — пусть увольняют, что большевизм скоро кончится (эх, скорей бы!) и что Бог есть.

А если ты не один, то взгляни в подернутые слезой благодарности глаза друга или любимой и ты еще раз радостно убедишься в искренности и бескорыстности человеческих отношений. Когда берете отбивные, следите за тем, чтоб жиру было срезано побольше, но не весь, а также, конечно, лучше брать отбивные из подсвинка — у подсвинка такая лакомая шкура. Да и молодое мясо всегда лучше старого, не правда ли? Я, между прочим, почему говорю о выборе: отбивные можно приобрести только там, где есть выбор — под прилавком, на рынке и в бывших когда-то коммерческими, а теперь почему-то называемых кооперативными магазинах, ну что в них кооперативного, кроме наглости, скажите мне, на милость?

Филей можно готовить и так: целиком, слегка обжарив со всех сторон. Практически вы едите сырое темно-вишневое мясо, но как это вкусно!



В отбивной надо не только мясо размять, но и косточку размозжить. Это надо сделать не только для порядку, но и чтоб мясо у косточки прожарилось. Дальше все как с филеем, за исключением совсем мелких деталей:

1. После переворачивания отбивную надо посыпать мелко нарезанным, или истолченным чесноком;

2. — Отбивную можно панировать в яйце, в муке или в кляре (то есть в муке с яйцом);

3. — Вместо персика или чернослива лучше — патисон или маринованная цветная капуста, капуста даже лучше;

4. Надо думать, не что большевизм скоро кончится (эх, скорей бы!), а что советская власть скоро кончится (эх, скорей бы!).

А так — почти все одно и то же.

(Кстати, пока эта книга писалась, кончились и большевизм и советская власть, остались только коммунисты, бывшие и настоящие, хотя иногда они называют себя либерал-демократами, «нашдомроссиятами» и другими вычурными именами).

Шейка — редко исполняемое блюдо. Точнее, редко встречающийся даже в подвалах экзот. Есть любители — и я их понимаю, — отдающие предпочтение шейке: жировые прожилки в ней разбегаются по всему мясу, а не мнутся с краю по-беднородственному, как у отбивной. При жаренье шейка набухает, становится губастой, как Поль Робсон (я, правда, забыл, кто это такой, но помню, что очень уж губастый). Не имею ничего против шейки, за исключением ее непомерной гордыни и отказа от свиданий с моей благоверной сковородкой. Ныне, правда, продается импортная шейка, но это уже нечто не то.

Буженина

Английское boiled pork никак не отражает сути такого всемирно-исторического явления, как буженина. Да и Владимир Даль, по-видимому, жил в эпоху до победы разделения труда и свиной туши по способам приготовления: для него «буженина» — лишь соленая или копченая свинина. И даже Макс Фасмер, не полунемец Даль, а настоящий и дотошнейший немец Макс Фасмер, дальше «копченого мяса» в славянском исполнении не продвинулся. Эта удивительная невосприимчивость к разделению буженины, шейки, карбоната, это путание буженины с окороком, ветчиной и даже солониной — одна из серьезнейших лингво-гастрономических тайн XX века, а может быть, и всего, так досрочно заканчивающегося второго тысячелетия (мы-то все думали — не доживем, что коммунизм начнется раньше, а с ним либо отменят старое летоисчисление, либо вообще объявят Страшный Суд всем врагам народа — живым и мертвым).

Буженину делают из мягкой части свинины. Идеален — окорок. Многие любят окорок совсем без кости и без жира, но настоящие знатоки просят оставить им и маленькую сахарную косточку, и, главное, — небольшой нимб жира вокруг мяса, совсем небольшой, полупрозрачный. Сидишь, бывало, в подвале магазина «Мясо», что напротив Протезного завода (когда

инвалиды со своими протезами и жалобами осточертели властям, завод сломали, на его месте отгрохали высшую партийную школу для иностранных генсеков, в 1991 году Ельцин подарил ВПШ фонду Горбачева (как коммунист коммунисту), а затем все перешло к Финансовой академии — чья-то сильно блатная дочь поступила в эту академию, и у Горби отняли из пасти лакомый кусок ради престижа такой же вздорной твари, как и сам Горби и его бабенка), и трепешься с рубщиками об устройстве Вселенной и смысле жизни в ожидании подвоза мяса. А мясо даже в этот магазин завозили нерегулярно. От нечего делать и чтоб не потерять мастерства то Серега, то Витек, то закоренелый Полканыч подходят к колоде и, аккуратно разложив червонец, с легким ухом и кряком разрубают его — вдоль и поперек на четыре совершенно идеальных прямоугольничка. Как ученый, я зарабатывал один такой «чирик» за полдня, ребята нарубали в день по три—четыре, домой относили по пятнадцать—двадцать. Пропить такие деньги невозможно и потому мы философствовали:

Если не считать космическую пыль покупателей и клиентов, вся вселенная состоит из недоступных звезд мясного начальства (начиная с Микояна или кто там теперь минмясопрома?) и вполне обитаемых планет мясников, вокруг каждого из которых — спутники вроде мясного продавца, грузчика, уборщицы. Самые богатые и счастливые мясники — рыночные, за это место можно и жизнь отдать, не свою разумеется. Неплохо живется рубщикам в системе общепита, больниц и системы здравоохранения — кого ж еще обворовывать, как не нищих, бедных и убогих. В специализированных мясных магазинах жизнь тоже вполне сносная. На мясокомбинатах, холодильниках и в портах условия работы просто невыносимые, зато выносимо помногу — мастера машинами вывозят, а если не зарываться, то багажник после смены — это нормально. А вот в простом продмаге — и спиться от безделья легко, и не уважает тебя никто, и мастерство только теряешь. В провинции рубщиков уже не осталось — переключились на банный бизнес и торговлю селедкой иваси.

Досуг рубщика мяса прост — все, что тяжелей стакана, из рук валится, жены и девки рубщиками всегда довольны: и здоровы, черти, и без мяса-выпивки в дом не заваливаются.

В том подвале я и научился выбирать для буженины мясо, и не только для буженины.

Идеальный кусок для буженины — 3,5–4 килограмма того самого окорока с легкой жиринкой поверху и маленькой мозговой косточкой. Нежная свинина быстро залеживается, поэтому откладывать готовку надолго не стоит.

Сначала мясо шпигуется более или менее равномерно по всей сфере окорока небольшими зубчиками чеснока. Затем делается смесь из соли, красного перца, тертого (выжатого) чеснока и тех пряностей, что вы любите и держите в доме (кардамон, гвоздика, мускатный орех и тому подобное). Соли не жалейте — лишнего мясо не возьмет. Расходуется на такой оковалок грамм 70–80 соли. Тщательно обсыпьте и облепите этой смесью весь кусок, со всех сторон.

Теперь густо смазываем мясо горчицей, просто размазываем ножом или чайной ложкой по его поверхности — на это должна уйти почти столовая ложка горчицы. Теперь, в этой ароматной оболочке, мясо никуда не денется и уже больше ни на что не пригодно, как только на буженину. Отступать — некуда.

Включаем духовку.

Делаем тесто. Самое примитивное — мука с холодной кипяченой водой (стакан на стакан) и щепотью соли замешиваются и из теста лепится колобок, который следует разделить на две не совсем равные части, примерно 55:45. Из большей части опять лепится колобок и, постоянно подсыпая муки, раскатывается в тонкий (но ни в коем случае не рваный!) лист. Раскатывают обычно скалкой, но я приспособился длинной винной бутылкой — к стеклу тесто меньше пристает и не теряешь на кухне своего мужского достоинства. Лист должен быть такого размера, чтобы, уложив на него мясо, можно было загнуть края кверху со всех сторон, оставив непокрытой только макушку.

Второй блин теста покрывается сверху и по возможности слепливается с нижним — чем герметичней хлебный саван, тем верней успех.

Теперь можно и в духовку. Температуры в 180–200 градусов Цельсия или 350 Фаренгейта и трех с половиной—четырех часов вполне достаточно. Внешне готовность определяется румянцем хлебной корочки.

Чтобы легко и без потерь снять буженину с противня, подложите под него мокрую тряпку. Широкой лопаткой подгребаем под оковалок, медленно и осторожно приподнимаем, и так же медленно, нежно, как тело генсека, переносим на большую плоскую тарелку. Если есть свидетели, то они, конечно же, тут же начнут канючить: «дай корочку попробовать!» Дайте. Конечно, она хороша, но она восхитительна не сверху, а снизу, вся пропитанная соком, не иссушенная духовочным жаром, а спасенная спудом буженины.

Я не знаю, какая буженина вкусней — горячая, только что с пылу, — с жару, или холодная. Мне трудно выбрать — я в отчаянии, я люблю обеих.

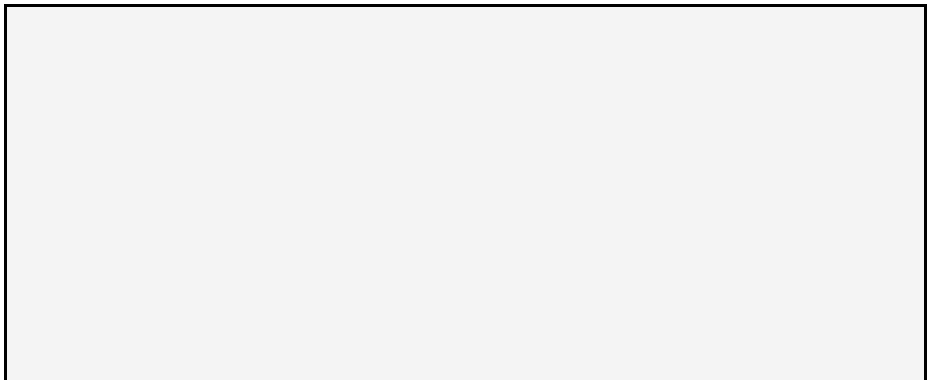
Буженина имеет нежный розово-серый цвет, равномерный по всему срезу. Мясо необыкновенно мягкое и сочное, в отличие от магазинной буженины, сухой и рассыпающейся, как опилки. Буженина хороша на бутерброде и в утреннем завтраке, и в дневном перекусоне на работе или учебе, и на вечернем поддавоне по высшему разряду, и на семейной праздничной трапезе.

Разумеется, можно делать буженину впрок — в тесте она довольно долго хранится в холодильнике. Но это кажется бессмысленным — все равно больше двух оковалков не сделаешь, да и зачем есть буженину каждый день несколько дней или недель подряд?

Особенно хороша буженина при разговлений. Старые люди со старыми желудками, изможденными не столько постом, сколько советским образом жизни, в котором все, кроме расстройства желудка, — в светлом будущем, в первые дни Пасхи валом свозятся в больницы, страдая от запоров, колик, язв и других желудочныхзаболеваний. При разговлении они наваливаются на замученную тяжелой неволей говядину, плохо и быстро сделанную колбасу, нашпигованную консервантами ветчину. Буженина же нежно вживается в нас, не причиняя болей и страданий.

Неплоха буженина и при рождественских свечах или на Старый новый год. Она таинственно и туманно светится среди искрящегося хрусталя и шампанского, сама просится на белый хлеб и немного хренку сверху, да, и лимончика, лимончика, и лапку зелени, салатцу, к примеру, сверху бы, и еще, да, и, пожалуй, еще былинку кинзы, — ну, что, с Рождеством Христовым, друзья? Дай Бог, не в последний? Ну, поехали.

В литургии жратвы буженина почему-то более всего подходяща для этих двух праздников. И не надо лицемерить — в еврейских семьях она удается на эти праздники не хуже, чем в русских, украинских и татарских.



Когда я в первый раз эмигрировал в Америку (а второй не хочется этого делать), то чуть не при первом же посещении какого-то супермаркета был ошеломлен: «Мама дорогая! Да тут такие мяса лежат! Да потакой дешевке!» И, помню, закормил всех буженины из плеча, покупая его по какой-то фантастической цене — 69 центов за полкило. Это после Москвы, где фунт свинины такого же качества стоит не менее трех долларов.

Родня буженины

Нечто подобное делают еще из филе, и тогда эта называется карбонатом, или из шейки (и так это и называют). Карбонат, однако, все-таки посуше будет.

Ну, уж если мы коснулись этого места, то есть задней части, то продолжим. Окорока бывают разные: тамбовский, воронежский, сырокопченый, домашний. Тамбовский и воронежский — варено-копченые. Все здесь не как у людей: колбаса и рыба сырокопченые ценятся выше, чем варено-копченые, а в окороках наоборот. В окороке все должно быть прекрасно и съедобно: и незатейливо-массивный жирок, и шкура (ее надо нарезать соломкой и обжарить — вот вкуснотища-то), и кость (мясо оттуда можно долго вырезать и обгладывать и обсасывать, и можно суп гороховый сбацать — то-то ночь пройдет под музыку!). Сырокопченый окорок почти вдвое дешевле, ближе к натуральному мясу, хорош по утрам на бутерброд, но просто прекрасен — все в том же незабвенном гороховом супе. Домашний окорок вывешивают в дымоход. Летом печь топится редко и не сильно. Окорока коптятся в самую меру. По готовности их достают, отрезают необходимое количество и вешают на место. Для дальнейшего копчения. Домашний дымок и угарчик не сравнишь с фабричной стерильностью. Жаль, что печей и дымоходов, куда уместились бы окорока, все меньше и меньше…

Ветчина — это тот же окорок. Ветчину за кордоном делают в банках, в желе, совершенно без жира и без прожилок — нечто аморфно однородное. Это, кстати, оказывается, тоже не плохо, хотя и чувствуешь себя слегка обманутым. Сырокопченую ветчину не продают уже лет тридцать, наверное. Стоила она не то полтора рубля, не то два, но кто ж мне в это теперь поверит?

Вот уж кто разбирается в свинине, так это венгры. Наверное, они научились этому в пику туркам, с которыми всегда были на ножах и шампурах. Не считая салями, я знаю три венгерских блюда из свинины — знаменитый гуляш, описанный Ремарком, под который можно выпить очень много водки, ну, просто невероятное количество, что-то около двух литровых бутылок на троих всего за один месяц. Если верить Ремарку, съесть гуляш разом мог бы лишь Гаргантюа. Впрочем, Рабле умалчивает… Второе блюдо называется «мясо по-сегедски», подается в ресторане «Будапешт» и состоит из трех здоровенных кусков: свинины, баранины и говядины. Каждый раз я начинал трапезу с богатых закусок, каждый раз я с восхищением съедал кусок свинины в жгучем красном перце и каждый раз не мог одолеть два других куска мяса, либо терял память и съедал их безо всякого вкуса и интереса; именно поэтому «мясо по-сегедски» у

меня устойчиво ассоциируется с огромной тарелкой и свининой. Третье блюдо готовили в Закарпатье, в каждом ресторанчике. Раньше этих ресторанчиков здесь было — в каждом селе, на каждом повороте и перевале: каре из крытых галерей, увитых виноградом или хмелем или еще чем-то вьющимся, в центре фонтан, клумба и площадка для танцев, в поварах — чехи, в кельнерах — венгры, со скрипками — цыгане. Все при деле. Вино — от белого столового для плебса до «Променистого» для вас, сэр. Выбор блюд, которому позавидует любой московский ресторан. Все было. Все прошло. Коммунизм — это есть советская власть плюс уничтожение любых проявлений жизни… Да, так вот, подавалась там свинина в кляре, называлась «шницелем по-сегедски», стоила гроши, елась с большим удовольствием и запоминалась надолго… Кусок отбитой нежирной свинины в толстой шубе изжелта-розового поджаренного кляра, непременный перчик, от которого потеет макушка, затейливые лохмотья гарнира, по-европейски разнообразного.

На Кубе никто не запрещает иметь в домашнем хозяйстве скотину, ту же свинью. Однако резать скот, даже личный, запрещено. Поэтому, откормив борова, кубинец подгоняет жертвенное животное к обрыву и сбрасывает его на камни. Собирается комиссия, констатирующая гибель от несчастного случая, после чего свинью можно свежевать, есть, а все лишнее и ненужное — продавать. Так коммунисты берут свое, жизнь — свое, а крестьянин — свое.

Шашлык из свинины, по мнению одесских евреев, а они в свинине знают толк, гораздо лучше традиционного кавказского и среднеазиатского шашлыка из баранины. Кстати, о евреях, хотя эта тема весьма некстати. Однажды я плыл на «Льве Толстом» (простите, уважаемое зеркало русской революции) вокруг Европы. Туристы были разбиты не по интересам, а, как это водится в советах, по национально-территориальному принципу. В тот же вечер таджики взбунтовались поданной им свинине. Их группу перевели в другую смену, где свинина была исключена из меню. Наша московская группа, состоявшая, естественно, наполовину из евреев (вторую половину составляли те, кто не считал себя евреем и на этом основании евреев не любил), резонно обсуждала вопрос: конечно, таджиков надо уважать, но за что нам-то скармливать двойную дозу греховного мяса?

Московские кооператоры, уж я не знаю из каких религиозных соображений, но вздули цены на свиной шашлык до порога Всевышнего: ни один баран не смеети мечтать о чем-то таком же возвышенном, не говоря уже о простой и несчастной корове.

Впервые я познакомился со свиным шашлыком в Одессе. Продавался он на деревянных загорелых шампурчиках бойкой бабенкой прямо на Дерибасовской, был достаточно миниатюрен по тем временам и стоил всего вдвое дешевле кавказского — полтинник, что казалось нам неслыханной дороговизной. Однако на вкус шашлычок был очень неплох.

А самые лучшие свиные шашлыки — в благословенном Закарпатье: поджаристые, спрыснутые уксусом, с горкой слегка маринованного лука, обжигающие. Дух шашлыков витает над рынками Мукачева, Свалявы, Ужгорода, Виноградова, Хуста и особенно — Тячева, шашлычной столицы Закарпатья, бывшего аванпоста венгерского расселения. Где вы, где вы, естественные границы расселения народов?

Студень

Поросячьи умилительные ножки с бесовски раздвоенным копытцем — доступный продукт. Их надо, если уж они вам достались, промыть и положить на дно кастрюли, залив водою на два пальца выше ножек. Варить лучше медленно, на малом огне, не давая бульону сильно мутнеть и кипеть. Заправьте бульон нечищеной луковицей, солью, перцем в горошек и лаврушкой. Часа через четыре ножки распухнут, как у страдающих элефантизмом, размягчатся и будут легко освобождаться от катушечных косточек и суставчиков. Вся прелесть разделки ножек — в обсасывании этих косточек, очень липких, перенасыщенных желатином. Мягкие ткани порубите, уложите на дно мисочек, блюд и тарелок, добавьте, если хотите, распущенные по волокнам говяжьи или свиные постные мяса, залейте процеженным сквозь марлю горячим бульоном и оставьте остывать естественным образом, ни в коем случае не вынося на мороз или в холодильник. Если в вашем доме есть подоконник, то поставьте лучше всего на подоконник. Да, и чеснок не забудьте: крупно нарезанный чеснок придаст вашему холодцу необходимый суровый дух. Можно также добавить дольки лимона и морковные кругляшки, но для свиного холодца это вовсе не обязательно.

К утру холодец застынет плотной упругой массой. По плотности и упругости ему нет равных. На цвет белес и непрозрачен, сверху иногда образуется белая корка жира — ее можно аккуратно снять ножом и выбросить, а можно и не делать этого. Мягкие ткани (назвать их мясом, жиром, шкурой нельзя, а как надо называть — не знаю) сворачиваются в упругие пружинки и забавно скользят во рту — ну совсем как молодые соленые чернушки.

Однажды мы гоняли у нас во дворе, в коробке, шайбу. Какой-то дядька долго смотрел на нашу возню. А потом поманил меня пальцем и сказал:

— Приходи завтра на «Динамо». Знаешь, где это?

— А ты кто?

И он назвал имя, от которого у меня все внутри оборвалось. Неужели?

Это был жуткий человек. Да, он научил меня играть в хоккей. Да, я стал тем, кем я стал только благодаря ему. Но никогда, ты слышишь, никогда не попадайся к нему. Он не просто душу из тебя вынет. Он заплюет в тебе человека и все человеческое.

Перед первой тренировкой другие ребята избили меня, устроили настоящий пятый угол и насовали мне пачек по всем местам. На льду я им показал, что и мы можем. И когда мы

вернулись в раздевалку, он взял одного за штаны и футболку, протряс, так, что у того кишки с соплями смешались:

— Кто еще хоть раз этого новенького, — он ткнул в мою сторону, — тронет…

Потом я узнал, что пятый угол ребята устроили мне по его приказу.

На холодец идут и телячьи ножки, очень хороши в студне бычьи хвосты. Если все было сделано правильно, то бульон получается прозрачным и просветленным, но не стерильной прозрачностью европейских желе, а с бульонной густотой.

В простых семейных и деревенских холодцах употребительны также ливер, курятина, гусятина, индюшатина, птичий потрох. Многие хозяйки просто отваривают кости (полные желатина), а потом добавляют в бульон измельченное мясо, потроха, а совсем ленивые — колбасу или ветчину.

На тренировках я выкладывался до конца, когда кости начинают потеть. Но это был профессиональный хоккей. Ты знаешь, что такое профессиональный хоккей? Когда тебе говорят перед игрой: «Иди и убей вон того». И ты идешь и ломаешь, вырубаешь, убиваешь того, потому что в следующий раз могут показать на тебя и тогда тебя понесут на носилках. А потом ты начинаешь действовать сам. В команде только двадцать человек. И только эти двадцать имеют право на жизнь, на комнату или квартиру, на машину, на девочек и на все остальное. А вас всех — шестьдесят. И чтобы стать в двадцать, ты должен сам завалить и сломать того, кто может оказаться вместо тебя или кто уже оказался вместо тебя. Он спит в общаге рядом с тобой. И он не раз выручал тебя. Но ты идешь и ломаешь его, потому что на игру выставляют только двадцать. И ты должен быть двадцатым. Ты, а не он.

Мы мотались по стране от игры к игре. И все было совершенно одинаковое: лед, гостиница, автобус, сумки с формой и прочим барахлом, девочки у Дворца спорта — «Ах! Хоккеисты!». И каждая из них обмирала и напрочь забывала своего дружка, только поманишь ее. И каждая рвалась лечь под тебя с полоборота, после первого же стакана.

Из города в город, из города в город, с сентября по май. И все совершенно одинаковое, как сон про поезд, на который ты опаздываешь. Я отыграл семь сезонов, но так и не смогу тебе ничего рассказать ни про один из этих городов, кроме их названий. Везде все одно и то же: тренировка—автобус—гостиница—установка—пожрали—поспали—поехали—сыграли—выиграли или не выиграли—помылись—девки—по стакану—в койку—утром опять тренировка. Кормили нас на убой, я за всю

свою предыдущую жизнь отъелся. Ну, и от анаболиков тоже, знаешь, жрать всегда охота. А нас ширяли этими анаболиками — ты представить себе не можешь, как нас ими ширяли. Я вечно тупой ходил: есть—спать—играть. Какие-то музеи и прочая фигня, конечно, были, но я их не помню.

Когда кончался сезон, бросались кто куда — кто домой, кто к морю, кто поступать учиться. А у меня не было ничего — ни дома, ни семьи, ни желания иметь все это. Я знал, что этого у меня нет, не может быть, а значит, и не надо.

Этот пустой месяц я пил и читал книжки. Все подряд. Помню, однажды мне даже попалась книжка про Бога, хотя тогда Он был запрещен. И я помню, что чуть не неделю я никак не мог понять, религиозен ли Бог? И так и не понял. Вот ты умный и все знаешь: религиозен ли Бог? То-то же.

Жизнь летело, совершенно одинаковая, семь сезонов — кок один период, даже короче. Мы все время куда-то ехали, даже в Скандинавии и в Америке пару раз были. Или больше. Но я ничего не помню, кроме забитых мною шайб, и еще, что я всегда хотел спать. После очередной девчонки я засыпал мгновенно, намертво. И если девчонки, не было, я брал еще один стакан или садился на колеса.

Украшают холодец морковными звездочками, крутыми яйцами, порезанными кругляшами, лимонными дольками, петрушкой-сельдерюшкой, мелко рубленным или тертым чесноком, изредка клюквой и никогда не подают без острых приправ — горчицы, хрена, аджики или какой другой хреновины.

Хорош холодец и на завтрак (особенно зимой), и как закуска к водке, и как аперитивная закуска в первой перемене обеда. Это значит, что студень хорош в любое время дня, но все-таки нет ничего интересней студня с холодным соленым огурцом морозным похмельным утром, и чтоб окна непременно были покрыты ажурными узорами наморози, на подоконнике, за белой завесью горько пахла мохнатая герань, а в печке первые завитушки огня с треском выгоняли из березовых поленьев жаркий настой не покидающего нас детства.

А потом все разом кончилось. Я хлопнул дверью, и она закрылась. Я думал, что мы только хлопнули — я и дверь, но она больше не открывалась. Хозяин сказал, чтобы меня не брали в приличные команды, а вниз спускаться я сначала не хотел, а когда захотел, там я уже был не нужен. Даже там. Я шел ниже, но каждый раз медленнее, чем нужда во мне. И я остался вовне. А кто я такой? Пока я гонял шайбу, я знал, кто я такой, и все знали меня и кто я такой. А потом все кончилось — и кто я такой? Кому я нужен? И что я умею еще, кроме того, что я умею гонять шайбу,

и умею ли я ее теперь гонять?

А ты понимаешь, старик, что это значит, на полном ходу— и тебя больше нет. Ни плохого и ни хорошего, никакого. Нет тебя, а ты еще жив.

Я рванул на Север.

Я не умел ничего, но мне нужны были деньги. Настоящие, а не как у дяди Васи с завода по ремонту фабрик. И я вкалывал на наших проклятых Богом и зеками северах грузчиком, экспедитором, шоферил, в складе.

Раньше я не знал о жизни ничего. Ровным счетом. Мне казалось, что у всех есть своя цель и свое дело. Мое — забивать шайбы, у кого-то — смотреть на то, как я это делаю. Но тут мне нужны были деньги, и я готов был работать, но мне говорили — расценки, тарифы. А рядом сидел другой, курил, плевал в потолок и в мою душу и получал столько же, сколько и я. Я видел, что нефть добывается, чтобы выливать ее, а рыба — чтобы гнить на берегу, лес валится, чтобы валяться, а золото моется, чтобы в реке не было рыбы. Никому ничего, оказывается, не надо, и никто не знает, зачем и что он делает. Я стал вспоминать себя и вспомнил, что теперь не могу понять, зачем и почему я забивал шайбы и вставлял клюшки под ребра. Это никому не было нужно, и прежде всего мне.

Не знаю, есть ли разница между холодцом и студнем, но, кажется, нет никакой. Однако, если употреблять слово студень, то именно к свинине наиболее подходит простонародное произношение «стюдень». Есть в нем нечто вьюжное и февральское, предвелико-постное.

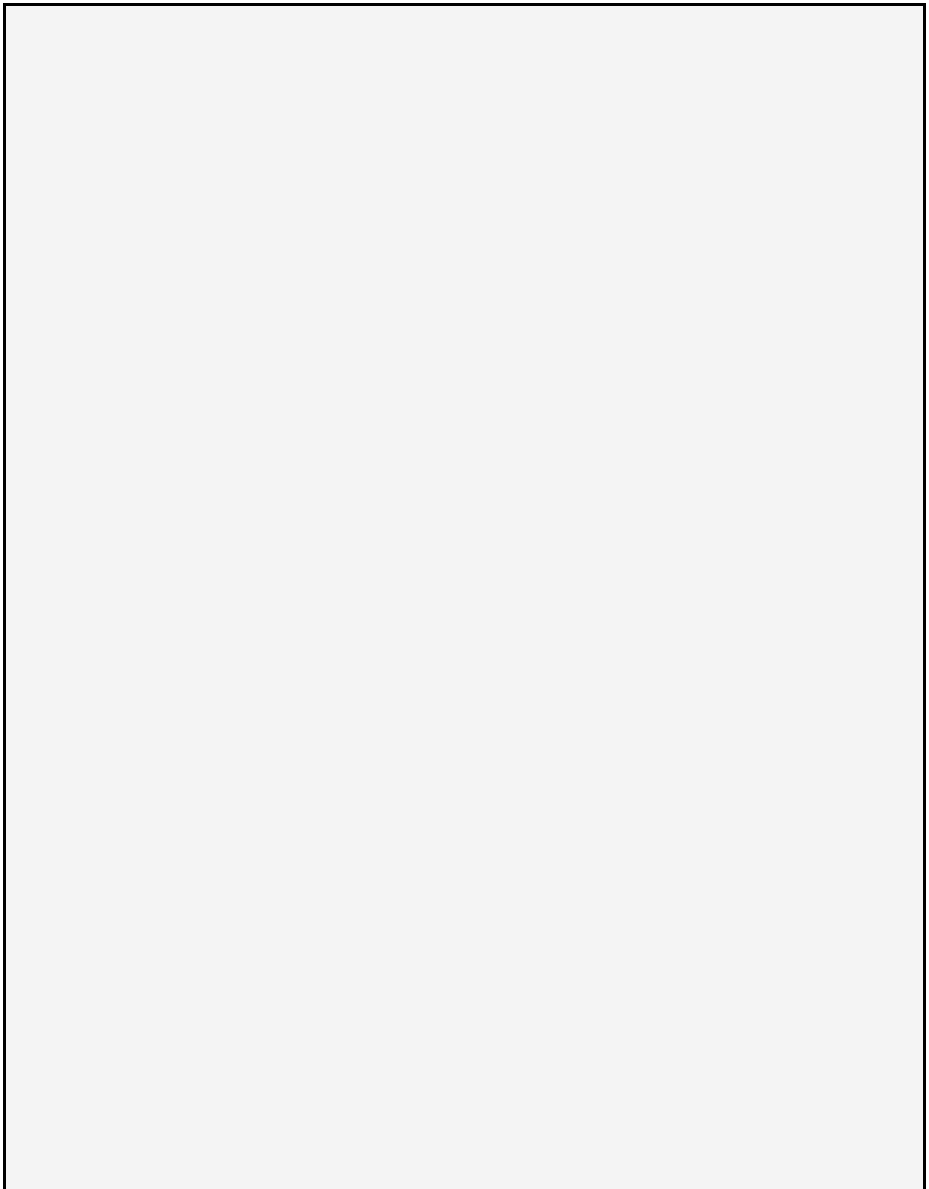
Я застрял в Анадыре. Буквально заторчал. Все рушилось на глазах — моя жизнь, наш склад, навигация по Севморпути, Аэрофлот, страна. Я понял, что из этой дыры надо сваливать — даже воровать нечего стало.

На материк валили все, кто мог свалить. Даже мне с трудом удалось достать билет до Владика — о московском и мечтать нельзя было.

О том, что случилось, я только по телику видел. Сразу после взлета местная братва — я одного из троих знал — заставилаэкипаж развернуться на Анкоридж. Так мы оказались на Аляске. Конечно, американцы их тут же арестовали, а всех пассажиров самолетом Аляска Аэролайнс отправили назад. Всех, кроме меня. Как я замылился и где отсиживался — мое дело. Но я остался, имея при себе две тысячи баксов — тогда это казалось мне бешеными деньгами.

Ни языка. Ни одного знакомого — я, если и встречал кого из наших, переходил на другую сторону улицы. Но я выжил.

Уродовался, работал, осваивал язык — а куда ты без него денешься? Сначала мне, как иллегалу, платили по баксу в час. Когда цена подскочила до трех, я нанял на свою работу латинов: они делали мою работу за доллар в час, и благодаря этому я взял в работу четверых — это была ночная уборка огромного офиса, и никто не знал, что на меня работает целая бригада. В Америке, если хочешь заработать и есть голова — тебе дадут. Тебе позволят практически все, если ты будешь платить такс и соблюдать законы. Ты — нужный и уважаемый человек, если умеешь зарабатывать деньги или давать заработок другим.



Теперь я живу в Калифорнии. Имею свой бизнес. Женился и стал даже ситизеном. Что там было — почти не вспоминаю.

Копченые корейка и грудинка, копченое колено

Лежали они, пылились на прилавках, благо смерть их не брала, а тленья они уже избежали, могли лежать и храниться подолгу. Бывали жирные экземпляры, народ, естественно, охотился за мясистыми, а в общем, за исключением фанатиков горохового супа, был к копченостям равнодушен. Считалось, что они хороши в дорогу и украшают праздничный стол тем, что на них не очень-то набрасываются, а следовательно, закуска все-таки есть.

Я долго никак не мог запомнить: не то грудинка без костей, не то — корейка. Потом в этом отпала необходимость. Исчезла и та и другая. Появляется изредка, как тень отца Гамлета, бледное от многожирья варено-копченое подобие, но уже по другой цене…

Едал я на Кубе хамон: копченую грудинку. Они солят и коптят шибче нашего, отчего хамон отдает благородной дичинкой, а может быть, и туземностью — ведь все туземцы Африки, Полинезии и других островов до сих пор с удовольствием и нам назло коптят на кострах своих жадных до жизни свиней. В Испании есть целая сеть магазинов под названием «Музей хамона»: под потолком плотно висят на крюках копченые окорока, кругом копченое мясо, мясо, мясо… Его нарезают на специальной машине длинными тонкими ломтями, здесь же — обжираловка гигантскими бутербродами с хамоном в различных комбинациях и сочетаниях: с яичницей, с сыром, с зеленью. Можно с кофе, можно с вином, можно с водой, можно с пивом: вам с каким пивом, синьор? — тьфу.

Появились у нас и копченые свиные голяшки. Чехи называют это блюдо «верпшово колено», и у них оно не только более загорелое, но и более мясистое, чем у нас. В принципе, именно коленка — идеальное основание для горохового супца, но и так поглодать мосол, обрезая острым ножом то тут, то там — одно из редких интеллектуальных удовольствий.

Вспоминая свинину в ее разнообразии, ну как не помянуть щи и гречневую кашу с головизною? Или жареные поросячьи хвостики? Или с той же гречневой кашей свиные уши и пятачки, хрящеватые, предназначенные не столько для еды, сколько для обсасывания? А чего стоит жаркое из ребрышек? А свиная домашняя колбаса, жареная на сале? А знаменитая украинско-белорусская колбаса под сочным названием «пальцем деланная» — ее хранят трехлитровыми банками, одной банки хватает на недельный жор семьи из трех-четырех проглотов.

Из тамбовского детства вспоминается мне молочный поросенок, купленный за пятьдесят рублей (это, значит, за

пятерку на старые, хрущевские), но приготовленный не как это принято описывать во всяких там чеховских гастрономических выкрутасах, а по-простому, то есть целиком и с гречневой кашей. В другой же раз у нас за окном висел другой веселый поросенок, кажется Наф-Наф, и мы очень любили по утрам есть бутерброд: на черном хлебе кусок нафнафнатинки, твердой, соленой и бодряще вкусной. Здесь мы попрощаемся с одним персонажем нашего застолья, чтоб встретиться с другим…

Говядина и телятина

У нас так принято считать, что говядина — и есть мясо. «Мяса в магазине нет?» — «Нет. Одна свинина». И как только не называют это мясо, в зависимости от его состояния: и говядина, и убоина, и калятина, и скотское мясо. Так уж привыкли мы считать, что говядина — это корова, уставшая жить или давать молоко, а телятина — это ангел небесный, «царевич Димитрий» коровьего племени, невинно убиенное дитя. Поэтому говядина — всегда старое мясо, а телятина — скорее трава, чем травоядное. И лишь благодаря импортному мясу мы стали понимать, что корову на мясо надо резать не в невинном младенчестве и не ждать, когда она сама упадет на нож или повесится на цепях от голода в какой-нибудь пролетарский праздник, когда доярки, скотники, кормачи, зоотехники, все начальство и руководство — от бригадира до генсека — радуются невесть чему и машут друг дружке ручками. Корову надо резать в возрасте от года до двух, тогда и не будет разделения на говядину и телятину, на падших и праведных.

Теперь присмотримся к туше. Всю описывать не будем, а только наиболее заметные детали и части. Зарез — часть шеи, место, где отрублена голова. Мясо низкосортное, рваное, перенасыщенное кровью. Путовый сустав — вовсе даже не мясо, хотя и продается вместе с мясом и по цене мяса: увесистая кость, позволяющая мяснику неплохо жить. Пашина — полумясо-полужилы; пашину в чистом виде редко предлагают, чаще в нарубленном виде подсовывают под другие куски. Голяшка — кость, обтянутая мясом, годится на холодец, но не по цене же мяса?! Верхняя часть задней голяшки, наиболее удаленная от путового сустава, лучшее мясо для борща: сахарная кость, мясо плотное, упругое, с прожилками клейковинного желатина.

Самое простое употребление говядины — в супе. Оттого и холодная отварная говядина вкусна и популярна, особенно если она — телятина, да с хренком, да под водочку, да с утреца, да после вчерашнего — очень освежает.

Холодная говядина все-таки наилучшим образом идет в виде ростбифа. Приготовляется ростбиф из той же части говяжьей туши, что и буженина. Запекается столько же времени и в такой же упаковке, то есть в тесте, хотя можно и в фольге (только будет не так сочно). Шпиговать же ростбиф надо более сложным образом. Здесь уместны и орехи, и чернослив, и кусочки свиного сала, и все, что взбредет в вашу взбалмошную голову. Готовый ростбиф сверху загорает до коричневатости, но разрежьте его пополам — и в середине красное, сочащееся мясо. Не бойтесь — оно не сырое, а лишь сыроватое и напомнит вам, что хоть вы и произошли от обезьяны (чему я, признаться, не очень верю), но хищник и в вас сидит (в это верится гораздо больше).

Совсем холодная говядина называется, естественно, холодец. На холодец идут хвосты, мослы, голяшки, путовый сустав — все, что богато желатином. В говяжий или телячий холодец непременно надо добавлять мясо. Хороший холодец из говядины и тем более из телятины всегда прозрачен. О, это тонкая штучка! Тут не сразу поймешь, что вкуснее — мясцо или дрожалка. Обязательно надо взять вторую порцию, а если и со второго разу не поймешь, то и третью. Именно говяжий холодец принято есть на поминки. Скорбное меню в своем обязательном наборе включает в себя: блины со сметаной, селедкой и красной рыбкой, кутью (постный бессольный рис с изюмом и леденцами), кисель (клюквенный или черничный), говяжий холодец, водочку. Остальное — по сезону, достатку и отношению к покойному. Впрочем, покойных любят все.

Специфическими говяжьими блюдами являются: лангет, филе, бифштекс, ромштекс и антрекот.

Ромштекс — это тонко избитый кусок мяса в панировке (тонко в том смысле, что получился тонкий листочек мяса, а все остальные тонкости здесь уже ни к чему). Если вместо говядины к вам под панировку попалась свинина, то назовите блюдо эскалопом и успокойтесь.

Бифштекс — достаточно пухлый кусок не жареного, а обжаренного мяса, посыпанный сверху тонко нарезанным и сильно прожаренным луком. Бифштекс должен быть хорошо прожарен и поджарист (до корочки), однако внутри мясо — красное, полусырое и наполненное темной кровью (так называемый сочный бифштекс или бифштекс с кровью). Англичане очень любят такой бифштекс, я вполне уважаю англичан и потому с удовольствием баловался бифштексами, особенно в кафе «Националь», где традиционно в меню нет мясных горячих блюд, но бифштекс с луком подают знатокам и любителям.

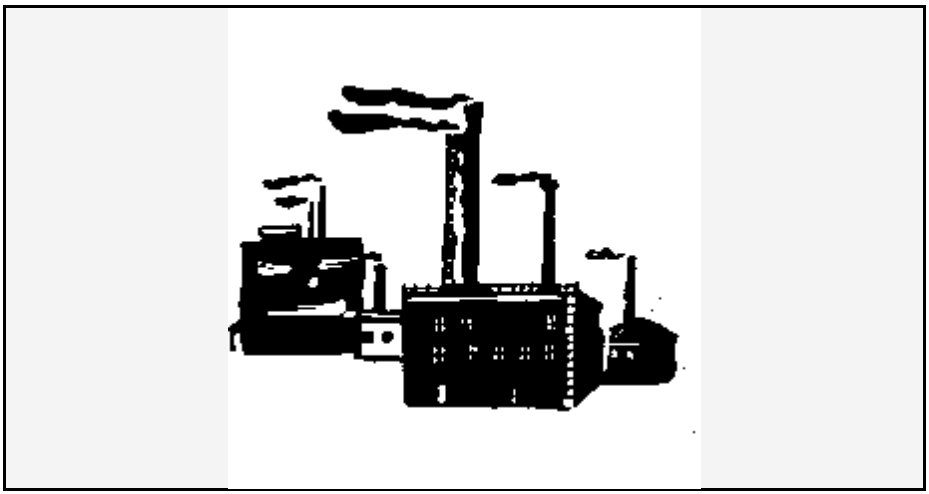
Лангет и филе — тонкие ломтики хорошо прожаренного на малом огне мяса. Ромштекс и бифштекс родом из Англии, лангет и филе — из Франции, где все умеренно, изящно, изысканно, где мясо отрезают маленькими кусочками и мельхиоровой вилочкой (серебро держат для приличных гостей) отправляют в утонченную пищеварительную систему, заканчивающуюся такой пикантной, знаете ли, пупочкой с дырочкой, ну, куда Мари ставит свои очистительные клизмочки.

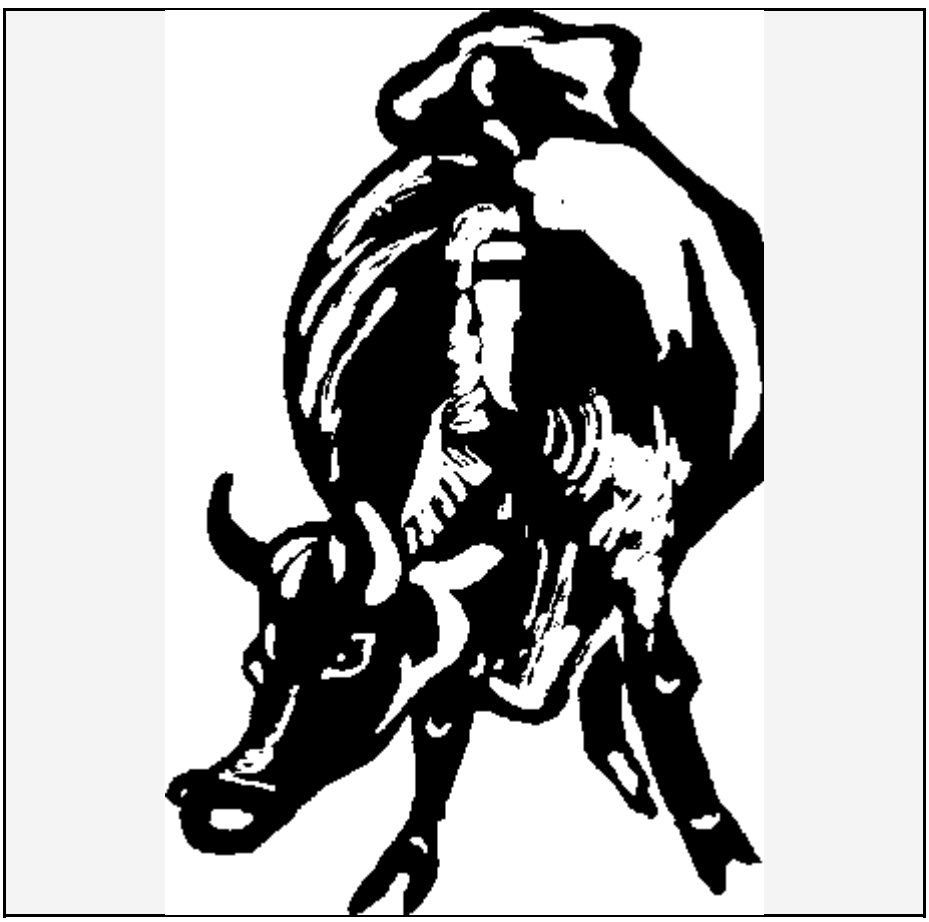
Самый удивительный филей я ел в ресторане «Парижьен» в Гаване. Называлось блюдо «филе по-уругвайски». На пустой от гарнира тарелке подали шоколадного цвета колобок — не колобок, а, впрочем, скорее все-таки клубок. Отмотай немного мясной ленты шириной 3–4 сантиметра и ешь. Съел — и опять отматывай. Не мерил, но на вскидку вся длина филе составляет метра полтора. Преклоняюсь перед человеком, первым сумевшим вырезать и отбить эту полоску мяса. Стоит ли говорить, что филе по-уругвайски очень вкусно и не менее дорого.

Антрекот также французского происхождения и, кажется, прижился у нас лучше других. Антрекотами торгуют направо и налево. Антрекотами кормят кошек и собак, мужей и высоких гостей. При обыкновенной жарке антрекота требуется, чтобы он прожарился весь. Это устанавливается довольно просто: на тонкой боковой грани должна проходить продольная линия, соединяющая прожаренности с обеих сторон. Лет десять назад стал популярен у нас венгерский способ приготовления антрекотов: мясо укладывается на холодный обмазанный маслом или маргарином противень, засыпается луком кружками, тертым сыром и заливается майонезом. Готовность определяется по румяности запекшейся майонезной корочки. Готовят, естественно, в духовке. Продолжительность — минут сорок. Блюдо можно разнообразить как пряностями, так и добавками: тертым картофелем, грибами, кабачками, мелко резанной печенкой и тому подобным.

Азу, гуляш, жаркое, духовое — это то, что освоила наша кулинарная индустрия. Сюда же относятся бефстроганов и макароны по-флотски. Благодаря тотальной профанации и внедрению в каждый дом, независимо от принадлежности к той или иной нации, вероисповеданию и партии, эти блюда перестали быть блюдами. Они воистину вошли «весомо, грубо, зримо, как в наши дни вошел водопровод», хотя водопровод, кажется, еще не везде вошел. И теперь в незатейливых жилищах, на средства убогого семейного бюджета и фантазии судьбоносная Россия, если верить писателям, тихо жрет, расколотая на зыбкие и неустойчивые ячейки общества, азу и гуляш. Жрет и постанывает

— неужели и это скоро кончится?





У Виктора Попкова, пристреленного в пьяном виде на улице Горького шальным инкассатором, есть картина: на дальнем плане чадят трубы большого завода и города, на среднем плане — зеленый луг, а прямо перед нами — мосластая и вымирающая корова, смотрящая на нас молящими и плачущими прекрасными коровьими глазами. Картина называется «Индустриализация».

Не так ли и ты, Русь, словно подыхающая корова, смотришь на пять шестых и проходящие и сторонящиеся тебя века человечества. За что гибнешь? Дай ответ. Не дает ответа. И мелькают мимо тебя здоровые и счастливые народы, и оглядываются с удивлением и недоверием. Эх, Русь, пропащая и гулящая, знать, у подлого хозяина попала ты под тягло. Обмишулил и окрутил тебя бойкий подлец, раскалининский симбирский валенок, что с кондачка да в полпинка обратал тебя, напартожился, да и был таков…

Где-то я уже слышал что-то похожее или читал… В каком-то старинном плутовском романе. Или в популярной книге по занимательному животноводству? Там еще два царя природы, помните, дедушка Мичурин и дядя Лысенко скрестили корову с бабочкой, а потом яровизировали чудо — гибрид, метавший дважды в год лягушачью икру Несмеянова по цене четыре восемьдесят за стосорокаграммовую баночку. Ну да, вспомнил: это же знаменитая сказка Ивана Сергеевича Пушкина «Му-му» о Крошечке-Хаврошечке… Тошно мне жить и пить…

Баранина и ягнятина

И сразу перед глазами — шашлык. Хотя шашлык гонят и из свинины, и из говядины, и из кур, и из севрюги-осетрины, и из… Все, что может обгореть на палочке, называется шашлыком. Дожили.

Из баранины делают три классических шашлыка: кавказский, карский и любительский на ребрышках. О каждом расскажу, не беспокойтесь, но сначала — о том, как я сам готовлю шашлык, хотя, конечно, это не шедевр, а именно то, что может себе позволить простой и скромный житель Москвы, если имеет хоть маломальский вход в сокровищницы подвалов мясного магазина, где можно неспешно поболтать о политике, достоинствах отечественного мяса перед импортным и других потусторонних предметах.

Спускаюсь по крутой леснице.

— Здравствуй, Сергей.

— Привет.

— Мне бы баранины на шашлык. Через три дня — важное

событие.

— Сколько?

— Да сколько не жалко. Килограмма три—четыре вполне бы…

— Вот хороший кусок.

— А костей-то не многовато ли?

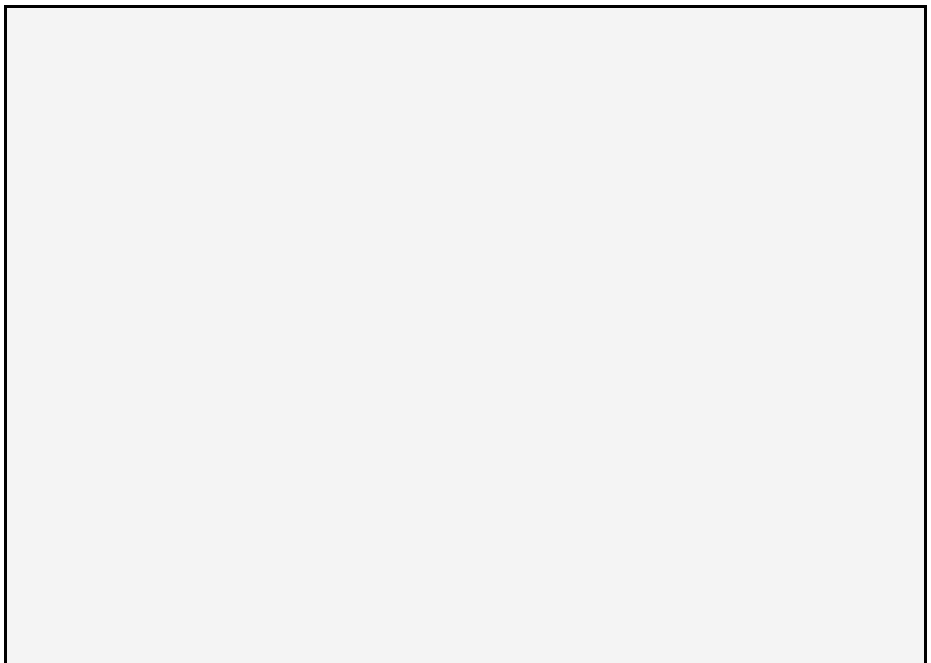
— Да ты глянь, глянь, совсем почти нет.

— Ну, ладно, уговорил, взвесь.

— Во, как в аптеке. Весы еще ходят ходуном, но цена сама собой возникает из качающегося между потолком и полом пространства. — Ровно девять рублей. Завернуть?

На шашлык из трех килограммов баранины нужно потратить не менее килограмма репчатого луку, обязательно красно-фиолетового. Нарезаешь мясо на куски размером со спичечный коробок за две копейки (помните?), лук кружочками, далее идут специи — чем больше и разнообразнее, тем лучше, два—три лимона, соль, стакан уксусу или лучше белого сухого вина. И под пресс — мариноваться сутки или двое (с лимоном — не более суток).

Мы делаем первый раз в году выезд за город. Воздух пьянящ и звонок, в овраге еще лежит снег, а на пригорках ликует мать-и-мачеха. Прошлогодняя прель лишь сверху подсохла, а ниже — черна и сыра. Набираем валежнику, обсохших сучьев и палок. Костерок весело трещит, загоревшись с первой же спички и всего от одной половины «Правды».



Четыре колышка с развилками на верхних концах уже вбиты и теперь засовываются все ниже и ниже по мере угасания костра и оседания кучи пепла и головешек. Вот лишь изредка пляшут маленькие язычки пламени. Между колышками ложатся две дрыны. На них поперек костра кладутся шампуры с нанизанным шашлыком: кусок мяса — кружок луку, кусок мяса — кружок луку; теперь жар поддерживается и подогревается примитивным опахалом — куском фанеры, кепкой или газетой. Время от времени на шашлык брызгается белое вино (а если нет, то сок или вода), а шампур переворачивается с боку на бок. Тут главное — не спешить. Пока на клеенке, или что там у вас вместо стола, не появится хлеб, зеленый лучок, редисочка, огурчик, шашлычный соус, \афитнички и бутыльон, шашлык еще малость сыроват.

Берешь шампур, как шпагу для присяги, глубоко втягиваешь в себя божественный аромат, в последний раз смотришь трезвыми глазами на небо и пробегающие по нему невинные облачка, в левую, что ближе к сердцу, берешь лафитничек, хорошо бы грамм на двести—двести пятьдесят, но не полный — вдруг разольешь, а в самый раз, до краев, — захлопываешь свои буркалы, закатываешь их подальше, открываешь рот и одновременно закидываешь голову. Дальше делается все само. Что надо, то и вливается, что надо, то и хватается, занюхивается, в нос ударяет запах первой земли и вот-вот лишь проросшего луку, губы вонзаются в крайний кус, ты спохватываешься, на ходу поливаешь обжигающее и шипящее мясо кетчупом, кусок, как джигит, соскакивает с шампура, кричит тебе радостно навстречу: «Скушай, генацвале!» Ам.

И — тишина. Как будто вышел из Мавзолея юный пионер с барабаном наперевес и уже приготовился, надул щеки — и вознесется над седой уже Красной площадью его гордый горн, и взметнутся из пионерского горна великие и простые слова: «Боже, царя храни!»

Лучшие в мире шашлыки по-кавказски делали в трех местах:

— в Абхазии, недалеко от Батуми, у Зеленого Мыса. Этот шашлык описан Митьком Фурмановым, который разбирался не только в ухе, оказывается, и не только перед смертью, но и всю свою сытую жизнь. Не догадываясь о своем великом предшественнике, я летом 1963 года дней десять пасся на тех же шашлыках: здоровенный шампур, гора лука и зелени, сулугуни, свежий ноздреватый хлеб, бутылка белого «Псоу». Единственный изъян — мандариновая моль, мелким бесом кружащая всюду. Ужин на двоих нам обходился в пятерку. Ровно через двадцать лет мы вернулись на то же место. Шашлычная давно сгорела,

мастер успел отсидеть два срока и, кажется, уже умер. На старом месте — жестяная коробка, торгующая свиными микрошашлыками по два с полтиной за миниатюрную работу, пролетарским портвейном «Кавказ» туапсинского разлива. Мир мельчает и хужеет…

У водопада Учан-Су между Ялтой и Ай-Петри то ли в палеолите исторического материализма, то ли в докембрии самодержавия, словом в начале века, некий узбек основал шашлычную фирму. Его шашлык прославил все тот же Митек (знал, контра, места!) или другой — Костя Паустовский. А может, Костя описал Зеленый Мыс, а Учан-Су — Митек. Это ведь неважно? Когда такие мастера слова, языка и желудка берутся за дело, слава обеспечена. При мне на Учан-Су действовали не то сыновья, не то внуки того аксакала: узбеки ведь, если их поместить в хорошие условия, подолгу живут. Впрочем, другие люди, наверное, тоже. Аромат от того шашлыка рекламировал процветающую фирму километра за два. Люди приходили и приезжали сюда как на богомолье. И впрямь выздоравливали, здоровели и хорошели, физически укреплялись, а душевно — приходили в согласие с окружающим миром, хоть ненадолго… Я не был в Крыму уже четверть века. Страшно…

Московский ресторан «Узбекистан» («Узбеки» по-простому), что у Трубной, всегда битком: сюда люди приходили пожрать. Здесь был самый дорогой по тем временам шашлык, стоивший чуть не рубль восемьдесят. Но подавали за эти деньги два полновесных шампура. Сейчас это кажется просто демпингом, а тогда не только это — все казалось демпингом. Шашлык был хорош не только своей узбекской щедростью, но и очень точной поджаристостью, сочностью, а главное — неповторимым набором пряностей, объединяющим все узбекское. На ташкентском базаре этот сложный, но устойчивый вкусо-аромат распространяется и на маринованные помидоры, и на квашеную капусту, и на миндальный поцелуй узбечки.

Самый шашлычный город в мире — Алма-Ата. Здесь небольшие, но очень аппетитные шашлычки (по полтиннику даже и поныне) жарят и продают на любом углу. Город пропах шашлычным запахом. Правда, при Кунаеве мангал оставался только у Кунаева, но пришел освободитель казахского народа и ельцинский дружбан Колбин — и все стало на свои места: студенты выпускают свой русс ко-казахский «Меридиан» левее «Московских новостей», автомобильная мафия получила участки для гаражей в предгорьях, а весь великий алма-атинский народ вернулся к мясу и шашлыкам. Жаль, что Колбина забрали куда-то наверх, не пропало бы его святое дело.

Самый потешный шашлык в Архангельске, в шашлычной «Кавказ» — на тарелке рисовой каши лежало три жалкеньких кусочка пережаренной на сковородке говядины. Кабы не чешские события, бушевавшие в ту осень, да не вермут гораздо более потешного и экспериментального разлива, ух, устроил бы я скандал с дебошем.

Загадочный шашлык случился неким летом в Якутске. Субботний вечер. Борис Островский и я выходили из книжного магазина, где я приобрел военную переписку Картавого. Мы неспешно обсуждали покупку и характер ее использования. Кооперативное кафе. Перед нами мангал. Идет вялая торговля вполне приличным шашлыком по вполне умеренной цене: вдвое дороже, чем в Алма-Ате, вдвое дешевле, чем в столице. Стали на якоре. Заговорились с продавцом все о том же. Через четверть часа продавец и Борис нырнули в пустое охла-мленное кафе, оставив меня поторговать — покупателей-то все равно ведь нет. Через полчаса, распаренные и одухотворенные новоиспеченные друзья, заговорщики и собутыльники выкатились на свет Божий. Бак был пуст. Я, не считая, отсыпал хозяину кучу бумажек — набралось более семидесяти рублей, снял фартук, невдалеке доедали свои шашлыки двое-трое аборигенов, обращенных мною в антиленинское вероисповедание…

Когда-то в Москве шашлычных было — тьма-тьмущая. Хороши были шашлыки в «Эльбрусе» на Пушкинской, у Никитских ворот (там частенько бывало кахетинское вино и алб-де-масе — напитки легкие, нежные), до сих пор сохранилась «Антисоветская», что у ипподрома и напротив бывшего «Яра», а ныне ресторана «Советский», двухэтажная на Маросейке (потом внизу, в подвале, сделали пивняк), на Пятницкой изо всех шашлычных осталась одна, двухэтажная, бывшая когда-то мне и домом свиданий и деловым кабинетом. Знаменитые были шашлыки на бывшей Калужской, в «Рионе». Калужскую перестроили в Октябрьскую, «Риони» задвинули в Черемушки на Кржижановского, где шашлычная в унылости прозябла, пользуясь дурной славой, — здесь делали шашлыки по 62 копейки из последних сортов баранины, из тех пугливых скотов бесплодной пустыни, что решили принять аскезу и всем коллективом войти в царствие небесное сквозь новые ворота. У Белорусского вокзала была очень поганая и незатейливая шашлычная, удобная, однако, тем, что можно было принести с собой бутылку, и официантка охотно переливала ее в графинчик, кокетливо подкрасив каким-нибудь желтеньким сраненьким компотцем. В шашлычной на Неглинке в основном ошивались завсегдатаи Сандуновских и Центральных бань. До сих пор фурычит стоячая шашлычная у

Даниловского рынка. На Таганке сохранились всего две — за театром и у церкви, естественно, самые поганые. Несколько шашлычных на Арбате и Смоленской, из них в живых осталась всего одна, куда ни попадешь, где не выпьешь, откуда когда-то не хотелось никуда.

По окраинам их также было разбросано немало: все эти «Разданы», «Севаны», «Тереки», «Баку», «Рицы», «Ингури» (на Ленинском за «Синтетикой», двухэтажка с горячими чебуреками внизу) и даже вовсе безымянные, но неизменно прозванные местным пиплом, как всегда, очень точно, очень потешно и крайне непонятно для посторонних («Три угла», «Коло-дром», «Шестерня» и тому подобное). Теперь это все изранено и опустошено. Почти ничего нет и не осталось, как не было. На бойких городских местах появились бесчисленные уличные мангальчики: у метро, на рынках, ярмарках и базарах, в зонах отдыха, просто на перекрестке. Но вот и они пропали…

Готовят шашлыки скверно, черт знает из чего, гарнир — символический или вовсе отсутствует, пить нечего: минералка —

это предел мечтаний, продавцы — сплошь наглые жулики и обдиралы, грязища, вонища, очереди, цены — смотреть жутко, да еще с загадочным выпендрежем: 1 руб. 84 коп. за 23 г. Все — по-собачьи, на ногах и на ходу, чуть не в уличной толпе и давке. У некоторых таких притонов наизнанку появилась своя хищная клиентура: бродячие собаки и конкурирующие с ними старики и старухи, собирающие недожаренные объедки то ли себе, то ли своим домашним животным. В Сокольниках у метро я как-то видел драку двух старух между собой за грязно-красный огрызок огромного куска мяса. Пока мерзкие нищенки обливали друг друга помоями брани и волтузили друг друга за грязные седые космы, шелудивая помесь чуть не половины известных пород, отвратительная тварь с большими красными глазами и сучьим выменем до земли судорожно и в конвульсиях заглотила предмет прений.

Ну их всех, вспомним лучше Париж и мясо по-гречески.

Помимо кавказских шашлычных, в которых сидят армяне да евреи, в развеселых кварталах Монмартра, Латинском и на бульварах среди всего прочего есть и такое: над жаровней установлена вертикально шпага, а на нее плотно насажены плоские куски маринованного мяса, образующие неправильный цилиндр. Все это сооружение медленно вращается, и мясо равномерно обжаривается. Ловкий гарсон острейшим ножом обрезает прямо в тарелку по мере готовности и притока едоков сочащееся и шипящее мясо, по аромату не уступающее шашлыку. Разумеется, выпивка — от водки до простой воды — тут же. Может быть, это воспоминание утишит боль о том, во что превратили хомохапы московский шашлык.

А другие шашлыки и вовсе исчезли. Был такой чудный шашлык по-карски. Из единого куска мяса. Воланд, если помните, накануне бала жарил именно шашлык по-карски, и божественный сок стекал по шпаге в неровный огонь камина, где шипел и плавился ядом изысканного чревоугодия. Кавказский шашлык — христианское блюдо, карский — мусульманское. Чудится в нем и янычарская неутолимая страстность, и томность грудей и ягодиц турчанок, и тихая томная ласковая нега гарема, где верные евнухи зорко следят за изнеженно-распущенными женами.

Если карский шашлык — для гурманов и элиты, то по другую сторону кавказского шампура расположен шашлык для охлократов — любительский на ребрышках, сильно подгорелых, но обсасывать и обгладывать которые, предварительно смочив лимоном и острым ткемалевым соусом, — редко встречающееся удовольствие. Есть шашлык на ребрышках надо с самого лучшего и постного куска — пока при памяти и вкусе.

Шашлык — блюдо, требующее определенной интимности. Согласитесь — нехорошо приглашать любимую девушку, с которой вот только что познакомились, на шашлычок. А вот приезжее начальство, друзей, коллег, деловых партнеров, американских шпионов-диверсантов — куда ж и приглашать, если не на шашлык. Помнится, защищался в нашем отделе Максим из Баку — скромный, улыбчивый, застенчивый азербайджанец. Всяк помогал ему, чем мог. После удачной защиты, на которой именно удачно все сделали вид и не заметили коллективности диссертации, мы пошли в только что открывшийся ресторан «Россия» напротив Кремля. Друг Максима пригнал в Москву на зафрахтованном самолете неимоверное количество всякой зелени, в основном кинзы, с которой я познакомился впервые. Траву эту вносили огромными возами и снопами, так что под конец мы чуть не стали давать молоко.

А на следующий день за городом банкет был продолжен. Оказывается, друг тем же чартерным рейсом доставил в Москву двадцать барашков, чем и побаловал изумленную и восхищенную публику. Всю жизнь готов готовить научные кадры высшей квалификации для бывших окраин царской России!

Плов — это второе, что ассоциируется с бараниной. Сразу оговорюсь — готовить плов не умею и вообще считаю, что для того, чтобы готовить плов, надо либо родиться, либо всю жизнь прожить, либо умереть мусульманином.

На ташкентском базаре продают все для плова: тонкой соломкой нарезанную морковку, особый рис, чеснок, пряности, сладости, какие-то добавки, даже, кажется, и баранину продают, но не помню, а врать сегодня что-то устал. Здесь же продают и сам плов: в огромном чане ловкий молодой узбек колдует волшебными палочками в груде риса, таящей в своих недрах здоровенный оковалок баранины. Вот он ловко подбрасывает горсть готового плова, подставляет пиалу — пожалте испробовать! Честное слово, не пожалеете, даже если вас пронесет потом насквозь как промокашку. Узбекский плов — чудо искусства с негодными средствами.

В студенческие несытые годы однажды приятель, вернувшись из стройотряда, повел меня на откорм в ресторан «Баку» (еще в старом здании, там же на Тверской). Три турецких еврея на одной струне исполняли что-то восточное, кажется «Подмосковные вечера». Для начала подали рагу из баранины: пиала с хорошо сваренной картошкой, в центре которой, как на жертвеннике или алтаре, торчала дымящаяся баранья кость. Есть в баранине нечто извечно жертвенное: «агнец», «заблудшая овца», «бедная и кроткая овечка» — так и видишь перед собой пугливое,

безропотное, кроткое, несмышленое существо, мясцо которого, к его же несчастью, полюбилось всем: волкам, богам, людям… Не надо быть уж очень вкусным и съедобным.

После той сочной косточки с полукилограммовым мясным привеском подали плов. Помню, что был он зеленым и сладким, с ужасом вспоминаю, что его было много… Нет, теперь, слава Богу, настали гуманные времена — всего дают по чуть-чуть, по норме, по карточке.

Очень хорош плов на вершине Ай-Петри. Мы бегали из Мисхора на эту гору ради плова и чебуреков. Свистел холодный ветер, у ног формировались причудливые облака, в голой вершине степи ржали одичавшие кони. Сейчас, поди, нет уж тех чебуреков, того плова, тех коней, той вершины…

Баранья нога — кому-то обыденное блюдо, кому-то диковинное. Ногу готовят именно баранью, потому что она — в размер нашим газовым и электрическим духовкам, а может — наши духовки сделаны под баранью ногу и курицу — кто его знает? У нас ведь все неизвестно: что, от чего и к какому месту. Я вот однажды так поучал славную советскую молодежь из физтеха:

— Вы, ребята, думаете, небось, что ваши дурацкие телеретрансляторы ставятся каждые пятьдесят километров по каким-то там техническим причинам. А я вам, как старый морской географ, скажу — ничего подобного, нет никаких технических причин — одна сплошная голая история. Пятьдесят километров — это дневной гон почтовой кареты.

Физтехи зашевелили ушами и тем, на что эти уши насажены.

— Да вы не сомневайтесь. Посмотрите на карту нашей любимой и необъятной отчизны. Каждые пятьдесят километров — город на месте яма, ямской слободы. Можете проверить. И так эти ямские слободы были устойчивы, что породили вокруг себя не только съезжие избы и трактиры с кабаками (трактир — для барина, кабак — для ямщика), но и сенные рынки, а вслед за тем — и весь крепостной агропром, что затвердилось в губернско-уездной иерархии городов при Екатерине II, а именно в уездных городах, нанизанных на дорогах между губернскими городами аккурат каждые пятьдесят верст. В России порядку наводилось всегда больше, чем в их вшивой Германии, откуда и пришел к нам порядок, точнее, наведение порядка. Так что наши системы городов пошибче гексагоналей Кристаллера (теоретик систем расселения. Исходил из предположения, что в природе преобладает гексагональное заполнение и замощение пространств (соты, такыры и т. п.), и экстраполировал эту закономерность на системы расселения. Долгое время с глубоким уважением и почтением не признавался у нас.)

Когда Николай I объявил, что капитализм это есть абсолютная монархия плюс железнодорожнизация всей страны, то крупные станции на железных дорогах, естественно, возникли каждые пятьдесят верст.

А что такое железнодорожная станция? Это тебе не только ресторация и вокзал, это — почта, а главное — телеграфная связь. Железная дорога и телеграфная связь — это братья-близнецы. Кто более матери-истории ценен? Молчит старуха. Задумалась. Железные дороги — это система кровообращения страны непобедившего социализма, а связь — ее нервная система. Именно поэтому, из-за нервов, большевики признали телеграфную связь за идеологическую область деятельности и на этом основании репрессированного моего дедушку Александра Гавриловича, прирожденного телеграфиста с донэпмановских времен, подвергли арбайтферботу и обрекли на работу бухгалтером.

Нынешняя связь порвала и с железной дорогой и с грешной землей. Понастроили орбит и прочей дряни, теперь Владивосток слышно лучше Тамбова, тем более что в Тамбове все равно ничего хорошего не услышишь. Но есть в эволюции, если верить Тейяру де Шардену, непреходящая чреда случайностей. То четыре бугорка на коренных зубах у всех млекопитающихся, то телетрансляторы — каждые пятьдесят километров, чтобы лошадь могла за один день доехать от одного до другого.

Схарчили юные физтехи мою байку и понесли ее в жизнь. Ребята ушлые, поэтому ждите — скоро начнем, наверное, осуществлять нуль-транспортировку каждые пятьдесят километров. Или трахаться можно будет каждые пятьдесят километров в любом направлении и по силовой линии. Или еще что-нибудь такое — очень нужное и полезное людям. Физтехи — они такие. Все могут.

Да, о бараньей ноге.

Если вы сподобились ее приобрести (хорошая нога когда-то стоила около червонца, если из-под прилавка, а на прилавке и под забором хорошие ноги не валяются), то непременно нафаршируйте ногу как можно более разнообразно: имбирем, тмином, корицей, гвоздикой, перцами, экстрагоном, майораном, мускатом, шалфеем — словом, всем, что под горячую руку попадет, а также любыми орехами (фисташки так фисташки, фундук так фундук, кешью так кешью, грецкие так грецкие, миндаль так миндаль, арахис так арахис, никаких так никаких), черносливом, а сверху еще обмажьте горчицей. Затем, понятное дело, — в духовку и изредка так поливайте каждые 10–20 минут, лучше белым вином или винным уксусом слабого раствора,

виноградным соком (говорят, что хорошо и соком мамея, но пусть говорят, что хотят, нам-то что до этого?). Ну нет у нас мамейного соку, не растет он на слабокислых и сильно нечерноземных почвах. Часа через три-четыре нога готова, точнее, ваше терпение должно лопнуть, и вы будете готовы. Там не важно — что получилось. Пора есть — и все тут.

Темно-вишневое мясо со скупой бараньей слезой в экзотическом и остром перечно-горчичном ореоле — под любой напиток и тост, на любой вкус, в любом количестве… Но знайте: баранья нога хороша не только свеже-горячая. В отличие от всего остального бараньего, нога хороша и в холодном виде, особенно к изысканному завтраку.

Рагу по-бараньи — попробуйте быстро и несколько раз произнести это название: наверняка почудится что-нибудь неприличное. Не знаю, что, но явно — грубое и неприличное. Что-то вроде: «Что ж нам мясо-то перестали завозить, по-бараньи их рагу». Когда-то мясо для рагу стоило рубль десять килограмм и никто этих цен еще не отменял, хотя ценники забыли вывесить. Теперь баранина так редка, что не до цен. Некогда. Брать надо. На рагу идут ребрышки, желательно с почкой. Не забудьте попросить мясника порубить их. И не после взвешивания, а до — половину веса потеряете, при этом лучшего. На косточках, хотя бы у хребтинки, должны быть аккуратные и деликатные полоски мяса. Посмотрите внимательно. И если их нет — знайте: вам подсунули не баранину, а марафонца. С этим — только бить рекорды, какое из него рагу. Дешевле выкинуть.

В емкость (лучше всего утятницу, обмазанную жиром — маслом или маргарином) укладывается баранина, кладется резаный лучок репчатый и нарезанная же морковка — без морковки баранина в рагу никогда не будет мягкой. На всякий случай — добавьте немного воды — в полвысоты мяса. И — в духовку на малый огонь. Через час примерно положите картофель крупной резки, лаврушку и перец горошком, можно немного зеленого горошку или фасоли, сладкий перец, помидоры или нечто по сезону, даже грибы.

Еще через полчаса рагу готово. Сверху картошка суховатая, поэтому не поленитесь, подавая на стол, поливайте, пожалуйста, соусом со дна, не уставая.

Как ни странно, а на следующий день рагу еще вкуснее. На третий — еще более. Мораль — жизнь коротка, баранина редка — делайте это блюдо по максимуму возможностей ваших кастрюль и черепушек. Не пожалеете.

Из баранины много чего еще делают, всякие там отбивные и прочее, но все это — неспецифично. А вот что истинно баранное

— это мясо на вертеле или, того лучше, — на шпаге.

Будучи человеком скорее дворовым, чем дворянским по своему дореволюционному прошлому, представляю себе эту картину так.

Прихожу я с работы домой, в замок, вызываю мажордома или еще какого метранпажа и говорю ему на дворянском сленге:

— А готов ли, братец, ужин?

— Никак нет, ваш-ство, сами, чай, изволили утром приказать ничего не готовить, чтоб самому себе сюрприз устроить.

— Занятная идея, се требьен. Что ж наш завотарой? Позовика его, любезный.

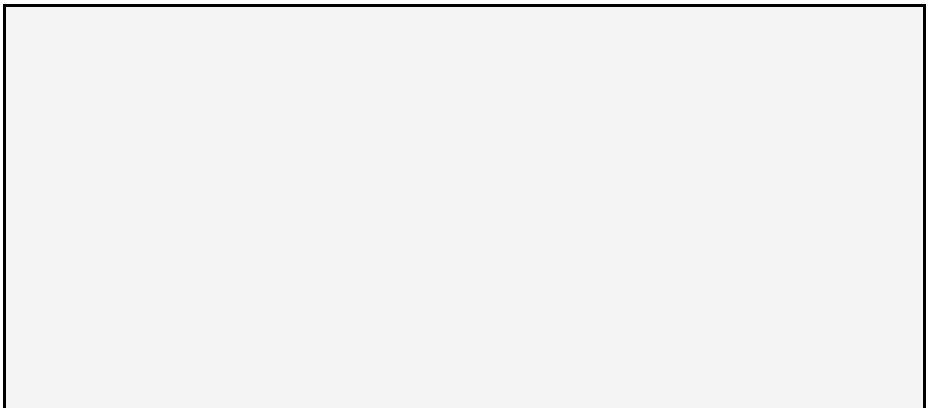
Приходит пастух, эдакий пейзанин розовощекий, весь в пастушкиных поцелуях, сплошной моншер и шерами.

— Голубчик, — говорю ему как бы устало (чтоб понял, что я после смены пришел), — найди-ка там барашка, чтоб огузок был аккурат в три фунта, уж расстарайся, браток (нет, братец, конечно!). Сдай тот огузок французу на кухню, а остальное, не обессудь, забери уж, пожалуй, себе, не то отдай челяди, мол, валяйте, ребята, парного ягненка без огузка под бургундское, отменил нонче барин на него талоны.

Полыхают в камине плахи. На эфесе смугло мелькают тени и отражения огней. По четырехгранному пружинистому клинку шпаги стекают, шипя, в огонь и на пляшущие блики углей капли винной ягнячей крови вперемешку с адски крепким соусом, присланным из далекой, но дружественной Южной Африки в обмен на корабль пролетариев всех стран.

В тяжелом бокале густеет багровое вино из вновь ставших родными мукачевских подвалов, тяжелые куранты бархатно бьют четверть, у средней потолочной балки тихо возникло старинное родовое привидение…

Пельмени



Когда меня спрашивают, кто такие космополиты, я обычно говорю: ну, это соловей, воробей и еврей, да, и еще — пельмень.

«Пельмень» по коми-пермяцки — «медвежье ухо». Кудымкар — один из самых медвежьих углов России, а коми-пермяки — один из самых русских народов в России.

Пельмешки — ода всей жизни, один из ее праздников. Помню, как зимой всей семьей усаживались за стол, усеянный мукой, и лепили их сотнями и тысячами. Мама складывала пельмени в наволочку и вывешивала за форточку, на мороз. Когда их доставали оттуда, они гремели, будто пустые. В отличие от магазинных, наши домашние пельмени были большими, с разлапистыми краями. Тогда же появилась и традиция засовывать в одну из пельменей пуговицу — на счастье.

Когда я попал в другую семью, с алтайскими традициями, то освоил сибирские пельмени. Маленькие, из более плотного теста и с прижатыми ушами. Если честно, то сибирские пельмени оказались вкуснее и лучше. Мы лепили их также сотнями, по несколько часов кряду, чаще всего в пятницу после работы и часов до двух-трех ночи, а потом неделю ели. С маслом, черным молотым перцем и холодным молоком. По-моему, это — лучшая заправка для сибирских пельменей. Никакой сметаны, уксуса и горчицы.

Тесто для пельменей — самое примитивное: мука (лучше просеянная), чуть соли и холодная вода. Сначала делаешь колобок, чтобы к пальцам тесто немного прилипало. От колобка отрезаешь кусок, так, с куриное яйцо, и, обваляв слегка в муке, крутишь из него колбаску сантиметров в пятнадцать длиной и в сантиметр подиаметру. Режешь эту колбаску на 12–15 частей и раскатываешь их потоньше. Я привык раскатывать бутылкой — к деревянной скалке тесто пристает. Налепил лепесточков,

положил в каждый немного фарша (помногу класть не стоит — нежное тесто рвется), края слепил (тут важно, чтобы лепесток еще сохранял липкость, поэтому при раскатке мукой злоупотреблять не стоит)., уши стянул и закрепил. Готовые порции — в морозилку, непременно в морозилку. Пельмени должны замерзнуть, а то превратятся в равиоли.

Поставишь кастрюлю с водой, круто посолишь, в кипящую воду — груду пельменей (по 30–40 штук на едока, для начала), лаврушку и перец горошком. Потом в этой же воде можно варить и другие порции.

В Москве, в ресторане «Иртыш», что на Зацепе, отменные делали пельмени. Самокрутки, а не магазинные. В высоком горшочке (позже — в низком и магазинные), в соку, с луком кружками, тонкой соломкой колбасы, сала и окорока или ветчинки. Первую рюмочку «Перцовой» хватанешь — и не закусываешь, только вдыхаешь аромат. Вторую хватанешь — и опять не закусываешь, а носом, носом туда, в горшочек. Третью хватишь — и за дело. Обжигаешься, язык — в ошпаренном обмороке, лоб морщится и лоснится. Глаза на лоб лезут. По последней ошарашишь — и, накрошив побольше белого хлеба в горшочек, довыскребываешь остатки. По беломорине — и в кайф сытости. Что еще надо студенту при тридцати пяти рублях стипендии?

На Алтае пельмени непременно подают с «хреновиной» — смесью помидоров, хрена, сушеного укропного зонтика и перца. Хреновина бывает ядовитой, злой (это для настоящих морозов и мужчин), в интеллигентных же домах — вялой и почти диетической.

В Сибири у меня с пельменями одна история была. Вообще-то в старой Тюмени на улице Республики продавали когда-то лучшие в Сибири общепитовские пельмени, тоже ручные, по-сибирски, и очень дешево. Для студентов. Но я о другом.

Пригласил нас как-то местный архитектор на рыбалку на озеро к знакомому ханту.

Прилетели вертолетом на озеро. Километрах в трехстах от Тюмени, естественно, на север. Наловили из-подо льда довольно быстро каких-то невероятно здоровых ершей — не то мешок, не то два. Намерзлись. Хант был предупрежден заранее и встретил нас дома водкой и пельменями. Изба погрязла в сугробе, так что надо было спускаться к дверям по наклонному желобу, вырезанному в снегу (деталь очень важная, скоро поймете).

Сели. Выпили. Хантейка — черная и грязная, с гнилыми зубами и в затрапезном платье, доставшемся ей в наследство еще от хантейской Евы и с тех пор ни разу не стиранное, подала

пельмени. Ничего пельмешки. Сидим, закусываем. Коля, мой товарищ, возьми да и брякни ни с того ни с сего:

— Мясо в пельменях хорошее.

Хозяин-то и отвечает:

— Старуха вчера, однако, весь вечер мясо жевала. Мягкое.

Коли не стало. Как ветром сдуло. Даже сквозь стены слышно, как его там выворачивает.

Я молчу, на водку налегаю. Хозяина, видать, разобрало и достало:

— А тебе нравятся пельмени?

Ну что тут ответить? Поднатужился я, решил, что этот заход будет самым безобидным, и выдал:

— Да, тесто очень упругое.

Хозяин будто ждал:

— Хозяйка два дня подмышкой мяла.

Представил я себе это сроду не мытое место и взлетел выше Коли, да по наклонному желобу, в два ручья, не считая мелких брызг. Так-то.

А однажды я попал на татарскую свадьбу в Башкирии. Или в Татарии на башкирскую? Уже и не помню. Но помню, что был я там приглашенным другом друга свидетеля, то есть — почти никем. Основная закуска — пельмени.

Очень вкусные. И порции здоровые. Съел я свою тарелку, отвернулся за чем-то куда-то. Глядь — передо мной опять полная тарелка. Очень хорошо. Я, естественно, и ее. Только прикончил, оглянуться не успел — опять полно. Удивился такому обычаю, но, с натугой стал добирать. Вот уж совсем кончаю. Тут друг друга свидетеля наклоняется ко мне и шепотом свистит:

— Хоть одну оставь. У нас обычай — пустых тарелок не должно быть. А еще многие гости не ели.

Поднял я глаза, увидел вдалеке от себя полный тревоги взгляд хозяйки, и так мне стало стыдно и тоскливо — хоть вон беги. Тяжело все-таки жить в многонациональном государстве.

Пельмени — не обязательно из мяса. Хотя из мяса лучше всего: на килограмм говядины по двести грамм жирной свинины и постной баранины. Но ел я и из медвежатины, и из рыбы. Из картошки (мама в детстве часто делала), из капусты, свежей и квашеной, из грибов, из риса. В Калифорнии, вот, научился делать из говядины с индюшатиной и, чтоб хоть немного по-русски было, с белыми грибами. Все идет в пельмени. И все по-своему неплохо. Даже сладкие пельмени есть — из варений и ягод (калины, например, ух, терпкие!).

У пельменей полно родни:

Манты — здоровые пельмени среднеазиатско-татар-ского

происхождения. Мясо здесь строгают тонкими соломинками. Мешают один к одному с репчатым луком или свежей капустой. Тесто — плотней пельменного. Готовят на пару, а подают с острым томатно-переч-но-петрушечным соусом. В Ташкенте по мере исчезновения мяса в манты клали все больше луку. А в Алма-Ате манты подаются в бульоне, обжигающе горячие и острые. Очень вкусно, но первые два-три дня.

Буряты едят позы — те же самые манты, но без бульона и соуса. На Кавказе — хинкали: по-европейски (или по-христиански?) облагороженные манты. На Украине — вареники. Лучшие вареники — из творога, из вишен, из слив и из терна. К дальней родне я бы отнес беляши — жареные открытые манты. Лучшие в мире беляши были в Казани на улице Баумана.

Калмыки едят берики. Представьте себе пустынную жару, груду фарша, над которой — рой тяжелых выгребных мух, толстое осклизлое тесто…

Итальянцы называют свои пельмени равиоли и кладут в них все, что под руку попадется, но, зная итальянцев, уверен, что самые популярные у них равиоли — с макаронами.

Китайские пельмени весьма пикантны и загадочны по содержанию как принцесса Турандот.

У американцев это блюдо называется дамплингс, и отличить их от равиоли может только тонкий лингвист.

Пельмени встречаются практически у всех народов, сведущих в тесте и мясе.

Однажды долгий разговор о пельменях (где-то далеко от родины) завершился фразой, с которой согласились все и после которой разговор полностью иссяк и перешел к делу: «А без водки пельмени едят только собаки».

Котлеты и рубленое мясо

Сижу я как-то в Твери, слушаю битлов, за окном — ядреный октябрь и раскуроченный большевиками антропоген. Вообще-то есть хочется, а потому вспоминается Пушкин, постоянно мотавшийся из Ленинграда в Москву — то к Ахматовой, то к Окуджаве, и при этом уписывающий и описывающий всякие там котлеты по-пожарски. Где вы, ушедшие дни золотые? Вот отлетели последние вести и упорхнули талоны, купоны, карточки, льготы, записки и блат. Тихо и пусто в подвалах у «Мяса», лишь сальмонелла лежит на прилавках, образ куриный неся на себе, скоро и эта нас бросит, покинет, только в больничке и встретишь ее. Мы, сиротливо жующие силос, будем мечтать о прошедших отарах, тучных стадах и подобных скопленьях, как о созвездиях,

различной скотины, знак зодиака пытаясь схарчить, что нам овен и телец, мы готовы рыбу и деву поддеть на обед.

Чем больше живу, тем символичней становится мясо в котлетах, бифштексах, рулетах, битках. Энергия, вырабатываемая Чернобыльской и другими АЭС, а равно Братской ГЭС и прочими днепрогэсами, идет на перемалывание в сверхмощных мясорубках (куда там «магирусам» и «тойотам»!) скотских шкур, скелетов, ошметьев и отрепьев на фарш.

Если кто-то думает, что самое страшное производство в Москве — это нечто металлургическое, машиностроительное, текстильное или химическое, то глубоко ошибается. Антигуманизм советского способа производства символизируется флагманом агропрома — Микояновским мясокомбинатом. Один внешний вид завода вызывает оторопь: серо-черная грязная громада, не чищенная со дня основания, то есть более полувека, допотопнейшая циклопическая технология, вываливающаяся кишками труб, проводов, кабеля из развороченной и задавленной временем утробы. Даже облака над Микояном вечно стоят какие-то синюшные, как у закоченевшего неопознанного трупа. Грязный пыльный двор. Какая дрянь пробилась там у забора? Какими трупными ядами питаются корни этой чахлятины? Анатомическая вонь и смрад. У свежего человека с неподготовленной программой восприятия спазмы рвоты начинают лихорадочно пульсировать от анального отверстия к горлу. Дерьмо и недосваренные зачатки его как на качелях взмывают к вискам и ушам, создавая засасывающий и хлюпающий эффект там, куда ничего не поступает, но откуда все вываливается. Анальные мускулы слабеют и вянут, готовые безвольно пропустить через себя стремительный понос. Внутреннее содержание мгновенно превращается в дресню и блевотину, в тот самый фарш, из которого делают котлеты и колбасы, припудривая их солью, соей, крахмалом, химикатами. Через четверь часа пребывания в Микояне невозможно обнаружить в себе ничего поэтического, возвышенного и сокровенного. Здесь тебе неотвратимо показывают — ты смрад, грязь, пепел, вонь и тлен.

Но ты еще не вошел. Ты еще не видел эти багровые лужи, вращающиеся барабаны и людоедские котлы и автоклавы, еще не слышал противный писк обезумевшей от боли крысы, попавшей в водоворот резаков, еще не брызгала жижа из раздавленной твари в серой шкуре, с омерзительным голым хвостом. Нажравшись отъявленной падали, эти гады будут, кусаясь от страсти, яростно спариваться, порождая все новых проглотов, лишенных предубеждений относительно съедобного.

Все съедобно!

Этот комбинат — модель нашего общества, где на нас, падших скотах, паразитируют полчища серых тварей, называющих этот паразитизм руководящей ролью. А настоящие котлеты делают из мяса. Прокручивают его на ручной мясорубке с луком, вымоченным в молоке белым хлебом и одним-двумя зубцами чесноку. Только не надо увлекаться хлебом и луком: не более полфунта хлеба и полфунта лука на два фунта мяса. Добавим в фарш соли, красного молотого перцу, одно-два яйца, желательно зачем-то с темно-желтым желтком (так аппетитней!), немного молока, взмешаем до однородного фарша, и в сыром виде вкусного и притягательного. Сковородка уже шипит, а мы лепим котлеты, обваливаем их в панировке (самая лучшая — манка, но можно в муке или сухарях). Под крышкой котлеты получаются сочнее, без крышки — поджаристей. Поэтому с одной стороны их жарят без крышки, а с другой — накрыв. На нормальную сковородку ложится семь нормальных котлет. Есть любители котлеток, есть любители котлетищ. Это — дело привычки и вкуса.

Просто так котлеты, конечно, есть можно. Хорош, например, бутерброд из черного хлеба и горячей котлеты, но все-таки, лучше идет котлета с гарниром: картофельным пюре или вермишелью. Разломишь ее, исходящую паром и жаром, растопчешь в вермишели или пюре… На первое был борщ, от которого до сих пор горят щеки, впереди — клюквенный кисель в большой обливной кружке, с загустевшей пенкой. А тут — непревзойденный аромат и добротно-домашний вкус настоящей котлеты. Славно-то как…

Делал я и рубленые бифштексы — в фарш не надо добавлять хлеба, отчего он становится более жестким и плотным. Хорошо нашпиговать бифштексный фарш кусочками свиного сала. Но зачем делать рубленый бифштекс, когда можно его съесть в натуральном виде?

Некоторые изощренцы делают котлеты из телятины или смеси мяса: свинины, говядины, баранины. Я этого не понимаю.

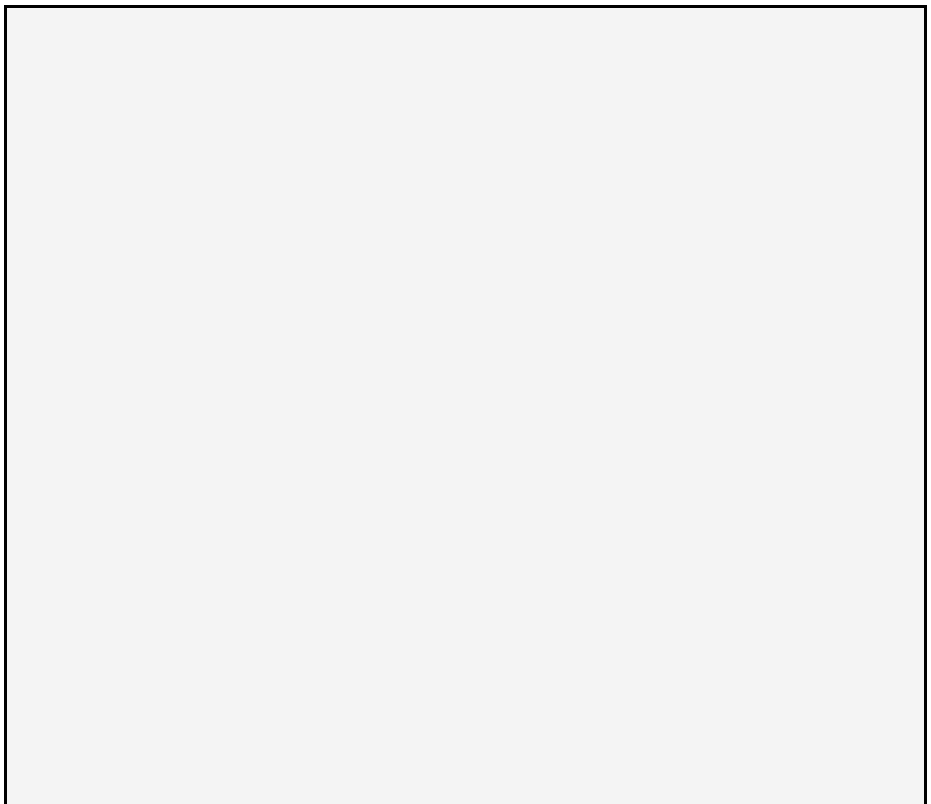
Однажды в конторе, в которой я работал, принесло меня на потребительскую конференцию в столовую — это такая бессмысленная профсоюзная говорильня о травмах пищеварительного тракта, заменяющих нам обед. Все говорят, говорят. О какой-то санитарии, каких-то нормах, какой-то культуре — ну Бог знает о чем. Тут встает самый обыкновенный дядя Вася от науки, ремесленник и сапожник исследований, не верящий в существование хоть где-нибудь теорий.

— Мне все равно, что вы там кладете в фарш. Я срублю и переварю все. Но не надо обманывать. Я знаю, что большая

котлета называется шницелем, нормальная котлета — котлетой или бифштексом, а маленькая — тефтелей. И тут меня не обманешь. И если вы даете мне маленькую котлету, та не называйте ее шницелем. И цену не ставьте шницелевую. Тефтеля должна быть маленькой, должна называться тефтелей и стоить как тефтеля.

Народ замер от этих онтологических различий. Поварам стало стыдно. С тех пор все комья фарша стали называться биточками. Не придерешься. Нет у биточка онтологии, ни круглой, ни удлиненной, ни плоской, ни шарообразной. Биточек — это пролетарий рубленного мяса.

Конечно, едали мы и куриные шницеля, и шницеля по-министерски, и всякие там мититеи, и даже криминогенные макароны по-флотски. Паровые котлетки и зразы, люля-кебабы, хлопсы, паштеты, запеканки, рулеты, тефтели по-молдавски, что там еще? — ах, да, даже ромштексы (совершенно непонятно, зачем все надо рубить или переводить на рубли, ну зачем нужны рубленые бифштексы и ромштексы? И чем по вкусу отличается рубленый шашлык по-карски от рубленого шашлыка по-кавказски и что такого может и должно быть в рубленом цыпленке табака или рубленой буженине?)



Конечно, и в рубленом мясе есть свой шарм и прелесть, особенно если зубы или клыки слабые. Я ж не против. Но я за соблюдение двух правил игры: рубленое мясо должно делаться из мяса, при этом нормального мяса, а не заветрившейся калятины;

— из рубленого мяса не надо делать то, что имеет онтологию натурального мяса. Не нужны рубленые лангеты, филе и шашлыки. Особенно аморально в меню такое явление, как

«бифштекс натуральный рубленый». Это ведь очень напоминает «изумруд натуральный стеклянный» и «рубль золотой, безналичный». А котлеты, чтоб они не черствели и не каменели, надо с пылу, с жару укладывать в кастрюлю, полить соусом или хотя бы кипяченой водой (немного) и держать под крышкой. Хорошо, признаться, утречком сбацать перед чашкой кофе яишенку потолще. Рядом на сковородке — в розовой корочке картофельное пюре и незабвенно пышная, ароматная, душистая котлета. То-то день пройдет в радости и гармонии.

Чтоб котлеты не надоедали, меняйте приправы и соусы: кетчуп на шашлычный или южный, белый хрен — на свекольный, свекольный — на горчицу, горчицу — на аджику, аджику — на ткемалевый соус, ткемали — на барбарис. Вообще пять-шесть видов приправ и соусов сделают вашу жизнь богатой, разнообразной и неутомительной.

Я еще застал на вокзале в Твери накрытые белыми развевающимися скатертями столы, официантов в накрахмаленных и отутюженных одеждах, горячий, сытный дух от раскаленной солянки и увесистой котлеты, в бутылках — пиво, в лафитничках и графинчиках — водка, в вазах — цветы, фрукты. Теперь мне никто не верит и сам я себе не совсем доверяю.

Из какого окна ни посмотришь в этой стране — отовсюду виден край света, унылый и запачканный, как задница. Отчего бы это?

Колбасы, сосиски, сардельки

То, что мы ныне с таким трудом достаем, к мясу не имеет отношения, несъедобно и формирует из нас некую безликую однородность. Пощупайте себя — вы давно не из мяса, а из колбасы, которую ни напрячь мускулом, ни пронизать судорогой, ее можно лишь отжать и выжать, ну, словом, совсем как нас. Пощупайте себя — что в нас есть своего и своеобразного, отличающего живое и неповторимое от газетно-журнально-телевизионного фарша. Однородные слова, мысли, убеждения. Все едят «Молодежную», и все ругают ее. Все вспоминают послевоенные сардельки и покупают кооперативные хайдоги по ценам послевоенной черной икры.

Забежишь после школы в столовую. Мама дала на обед пятерку по-старому. Незатейливые полпорции борща из концентрата, на второе — пара горячих сарделек с пюре и обильной горчицей, на третье — компот. И останется еще на мороженое или леденцы или мелкие мальчишеские расходы. Сардельки пышут прачечным паром, фарш темно-розовый,

упругий, кишки, в которые заправлена сарделька, полагалось снимать и выбрасывать, в крайнем случае ободрать изнутри. Я, конечно, ел со шкурой. Воткнешь вилку — легкая вспышка сока из ранок, ножом отрежешь потолще, в горчицу — и с картошечкой, либо рожками, либо вермишелью, либо тушеной капустой — за обе щеки, за милую душу. Свиные сардельки — на порядок хуже: водянистей, светлее и вообще, нет в свинине упругости и плотности говяжьего фарша.

Сосиски особенно хороши были на ВСХВ, которая теперь ВДНХ.

Горячая сосиска в половинке французской булочки — кажется, это стоило старый рубль или и того меньше.

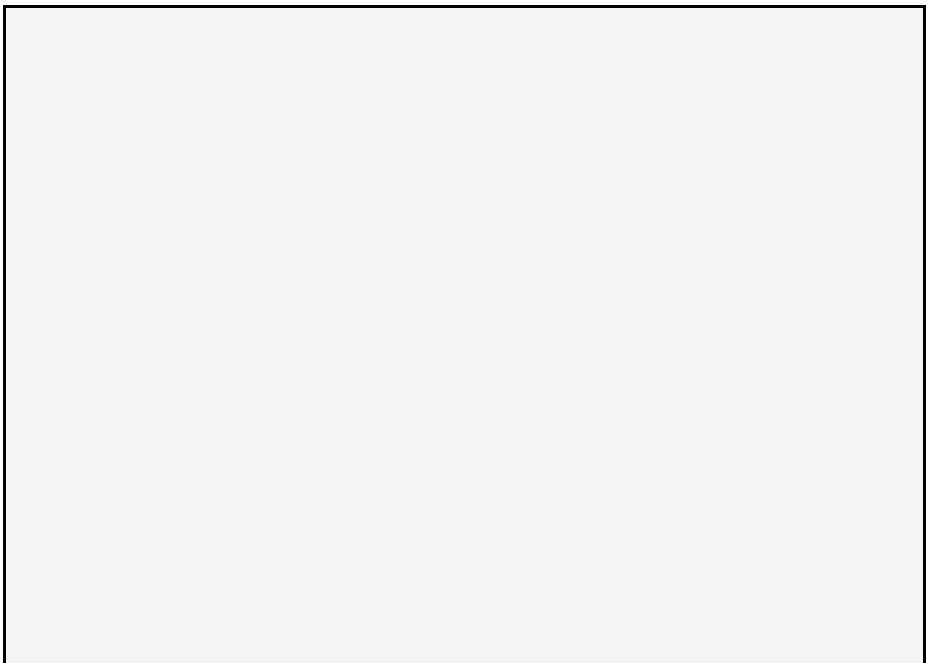
Однажды Володю Михалева, моего приятеля и шофера по переписи 1979 года за услугу, выходящую за рамки его водительских обязанностей, отблагодарили кульком цековских сосисок. Принес он их домой, мать его поставила кастрюльку с водой на плиту, вода закипела, сосиски полетели в кастрюльку, Володькина мама присела на табуретку и заплакала.

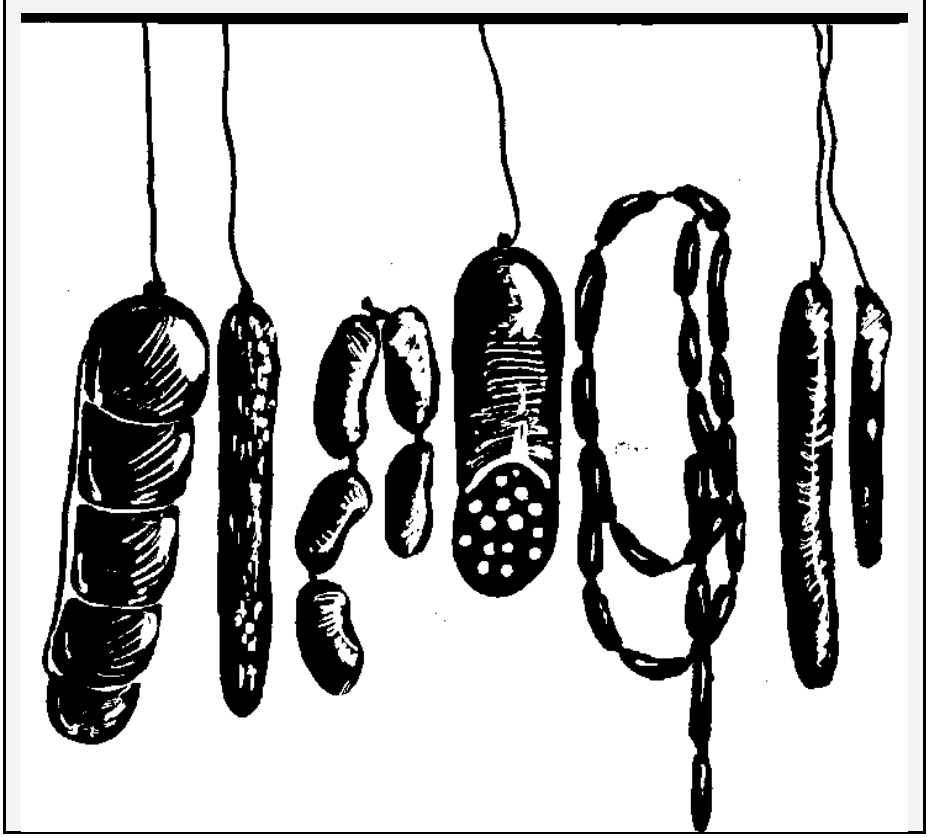
— Что ты, ма?

— Довойной пахнут.

А чем и кем пахнут нынешние сосиски? Дистиллированная падаль.

В колбасном отделе магазинов моего детства было также разнообразно и ароматно, как в нынешних лотках и лавочках Остального мира.





Вот лежат ровные дрыны сырокопченой: с тонким жирком, с холодными пятаками солено-блестящего жира, совсем без жира. Эту колбасу не нарезают — ее строгают или напиливают ножом с волнообразным лезвием. От темно-вишневых до ярко-красных тонов сырокопченые колбасы лежат плотным строем, как класс эксплуататоров в курсе истории партии. Вальяжно развалились толстенькие, грудатые вареные колбасы — «Языковая», «Телячья», «Любительская», какая-то там еще. Деликатно лежит чопорная «Докторская». Не слезится, как нынешняя «Ветчино-рубленая», «Отдельная». Сардельки, сосиски и пражские колбаски грудятся по стенам и прилавкам как опята на пнях. А вот варено-копченые — «Полтавская», «Украинская», «Польская», «Охотничья» — слегка оплывающая в сале. Вот развал дешевки — головы белого и красного зельца, кровяная, собачья радость — «Ливерная яичная», просто «Ливерная и дешевая «Ливерная». Дворнягами выглядят субпродуктовые колбасы — «Семипалатинская», «Чесноко-вая закусочная», их называют «учительской» — всем известно, как мало получают учителя. Отдельной главой возлежат копчености: грудинки, корейки, два вида ветчин (красная и розовая),

тамбовский, воронежский и сырокопченый окорока, копченый язык, построма, вареные цыплята, гуси, копченая индейка, изредка и иногда, не каждый день, появляется балыковая колбаса, в обязательном ассортименте — шейка, буженина, карбонат. Для любителей острых ощущений — китовая колбаса (мы так и не поняли, на фига перевыполняли планы по убийству китов, если их мясо никуда не шло, а кроме мяса мы в китах ничего не находили, ни амбру, ни спермацет, спуская их в отходы). Я вот все сейчас думаю, как это все умещалось на тех же прилавках, что сейчас ломятся от свежего воздуха.

Сервелаты и салями возникли позже. Детство уже кончилось, а старость еще не наступила. В эту щель ненадолго и просунулись эти заграничные тонкости. Не знаю, наступит ли вторая молодость, встречу ли я еще в своей жизни салями. Если наши успехи продолжатся, то на колбасном фронте меня не только не ждет ничего хорошего, но и вообще ничего не ждет, даже целлюлозно-бумажный эрзац.

Плоские, совсем не белые, а сильно подсиненные облака лезут из-под горизонта, неся порошу безразличия, усталости, неверия. То тут, то там в стране вспыхивают колбасные бунты. Это только интеллектуально-партийные снобы мнят эти бунты грубо материальными и бездуховными.

Экзоты

Из нездешних экзотов жизнь порадовала меня лягушачьими лапками, бифштексами из черепахи и крокодила. Негусто.

Лягушачьи лапки вполне могли бы сойти за куриные. Бифштекс из черепахи недурен. Мясо все в мелких желеобразных прожилках и, чуждое нам, по убеждениям кубинцев, резко повышает мужские потенции. Тем же магическим свойством обладает и мясо крокодила, но проблема потенции меня не волновала, поэтому я обращал внимание лишь на незаурядные вкусовые качества рептилий.

Наши экзоты — сохатина, медвежатина, оленина, кабанятина, зайчатина, дичь — нравятся мне меньше: уж очень у них вонючее и жилистое от всякой борьбы с дарвинизмом мясо. Сайгак просто горчит калмыцкой степью. Исключение составляет дедушка-олень, обладающий чистым и сочным, вполне домашним и культурным мясом. Я думаю, однородность культурного мяса достигается однообразием питания. Северный олень почти исключительно живет на ягеле. Монотонно-серое оленье мясо намного вкусней банальной говядины, и при этом совершенно не дичит.

В целом же с грустью должен заметить, что, при всем своем любопытстве, всеядности и небрезгливости я не могу похвалиться, что ел слонятину, бегемотину, носорожину, жирафятину, собачатину, кошатину, кобрятину, анакондятину, хомячину, мышатину, акулятину, моржатину. Вот меня ели, пили и грызли многие и всякие. Не знаю, насколько я им понравился, но вообще-то хотел бы ввести универсальный принцип экзотичности — давайте есть друг друга лишь понемногу, изредка и непременно ко взаимному удовольствию.

Куры, водоплавающие и другие пернатые

Минздрав предупреждает: соль, сахар, мыло, стиральные порошки, крем для бритья, кофе, икра всех сортов и крабы опасны для вашего здоровья. Если не верите — включите телевизор: там чаще, чем о прогнозах погоды и причинах, по которым эти прогнозы не сбудутся, говорят о сальмонеллезе — неизбежной смерти как от кур, так и от очень молодых цыплят, которые даже не успели вылупиться. Вдруг все подмосковные птицефермы оказались заваленными яйцами, а то вдруг опустели от кур и посетителей все гриль-бары. Страна непуганных запретов. Край непредсказуемых приказов. Государство немотивированной истории и неспровоцированного настоящего. Ну что им сделала глупая птица?

Котлеты де-воляй — отбивная куриная котлета на изящно отбитой лапке, в розово-желтом, немного хрустящем кляре, полувоздушная, как сорок лет стареющая прима-балерина Большого театра, такая же благородная, элегантная и нездешняя. Ее подают в кафе «Националь» с каким-то столь же легковесным и ажурным кордебалетным гарниром. Как хороша котлета де-воляй с «Твиши» или «Тетрой»! Как хороши «Твиши» или «Тетра» с котлетой де-воляй! Как плохо верится, что такое вообще когда-то могло быть!

Однажды моя жена предложила в переполненной электричке котлету де-воляй. То ли звезды не так сияли, то ли карты не так лежали, то ли еще что, но я принял это блюдо за неплохо поджаренную гренку. Надо быть моей женой, чтоб продолжать кормить меня дальше. Я бы, например, ни дня бы не оставался с таким испорченным человеком.

У котлеты де-воляй есть сестра — весьма вульгарная особа. Ее зовут котлета по-киевски. Задница у этой особы прикрыта кокетливой салфеткой, сама она, кажется, креолка или мулатка и любит именовать себя фирменным блюдом под вымышленными именами (котлета по-мински, по-московски, «сюрприз», «новинка»

и другие пошлости). Разница обычно заключается всего в двух деталях — в начинку добавляют грибы, орехи, рис или еще что-нибудь не всегда потребное, а главное и принципиальное различие — сорта машинного масла, на котором жарят котлету. Чем ниже октановое число, тем темней и дороже котлета.

Когда котлета по-киевски оформляет анкету на выезд или на секретность, она обычно не указывает родственников за границей и на оккупированных территориях (теперь вообще очень трудно установить, что считать оккупированной территорией и кем оккупированной), но делает она это не по злобе или преступному умыслу, Боже сохрани, а просто по невежеству.

Если куриный филей, прилегающий к ненужному для этих птиц килю, слегка отбить каким-нибудь импортным инструментом, завернуть в него мелко шинкованную капусту броколи с грибами, тертым сыром и чем-нибудь еще, попармезантней, а затем так постен-далистей обвалять в кляре и, муторно помешивая шумовкой в оливковом фритюре, жарить, то получается в конце концов пармская котлета. Но это — не для парвеню. В пересчете на магнитофоны, там можно съесть этих котлеток за неделю на один не самый дешевый видюшник.

Куры-гриль вышли к нам молодыми цыплятами с Запада, а дошли до нас бойцовскими петухами-ветеранами, павшими смертью храбрых еще во времена цезарей и гладиаторских боев. Всего в двух-трех гриль-барах Москвы и еще пяти-шести барах страны эти останки героев съедобны. В подавляющем большинстве случаев они годны для того, чтобы точить мосты и зубы либо в качестве спарринг-партнера в восточных единоборствах.

Цены на куры-гриль прихотливо меняются безотносительно к качеству приготовления, подведомственности, широты места и высоты над уровнем моря. В дорогостоящем Сочи вам могут предложить цыплака чуть не даром — по m рублей за кило, правда, иногда, это оказывается кролик, но я и кроликов люблю так же нежно и беззаветно, в безрадостной красавице Калуге куры вдруг стоят m+n рублей (а в соседнем помещении — n-m). В жизнерадостном от латиницы Кишиневе аэропортовский гриль идет по m*n с копейками, на Ленинградском рынке в Москве — т-п, а на Московском в Ленинграде — n+m. В каком-то из сказочных ресторанов Подмосковья едал я бяку-забияку по четвертному билету (да, да, сэр, двадцать пять рублей, обеспеченных всем достоянием СНГ, за 100 г). Чтобы иметь представление о гриле, надо хорошо представить себе цыпленка табака. Вот хорошо представьте себе цыпленка табака, а затем выкиньте чесночный соус и всякие там маринады и пряности.

Останется гриль-цыпленок.

В домашних условиях, конечно, можно устроить гриль, но на фига вам эти коловращения? Берется обыкновенная поллитровка, лучше чебурашка, наливается наполовину водой. На бутылку насаживается наперченная, начесноченная, насоленная и приправленная курочка любого происхождения, можно даже соотечественницу, и все это ставится на часик в духовку. Радость общения гарантирую.

Евреи уже двадцать лет валом валят из нашей страны и все никак не уедут. То же и с любимыми ими курами: их все меньше и меньше, но — никак не кончаются. Загадка природы. Какой-то странный пассионарный этногенез, если верить «Некрологу» Гумилева.

Ешь цыпленка табака и каждый раз с грустью прощаешься с ним — уж очень похоже, что последний и больше не будет. А ведь вроде в тот раз всего съел. Неужели те кости опять обросли этой загорелой кожей? Цыпленок табака — это вечный жид куриного царства. Однажды я уже описал незабвенного цыпленка табака в ресторане «Мисхор» в первой половине шестидесятых годов, в кукурузном угаре, царившем тогда в стране. В отличие от Солоухина, я не уверен в своей классичности, поэтому цитировать себя не буду, а лишь скромно добавлю: если вы не ели цыпленка табака в ресторане «Арагви» в перерыве между XXI и XXII съездами КПСС, то считайте, что вы еще не родились и у вас все впереди. Я же позволю себе замереть в сладострастном воспоминании о том… о тех… Боже мой… неужели все это было?.. друзья мои… где вы? Где тот лимончик и соусник, что сопровождали вас, где струйка аромата, предварявшая ваше появление и где ваша немирская улыбка, когда вот только что вы порхали у моих губ, а теперь от вас остался — лишь грубый и грузный счет…

Нет ничего более экспрессного из куриных блюд в домашних условиях, чем цыпленок табака; сковородка, грамм сто сливочного масла, плоская поверхность (крышка кастрюли или просто тарелка), утюг, гантель, небольшая гиря, камень, партбилет со строгачом, вообще что-нибудь тяжелое. Пять минут в одну сторону и пять — в другую. Да, не забудьте между маслом и крышкой положить распластавшего крылья, как горная камбала, цыпленка…

Чахохбили из кур, по-видимому, должно нравиться любителям французской любви. Сосешь нечто упругое, в соусе, острое и пикантное и — доставляешь удовольствие и себе и тем куриным косточкам, что освобождаешь из горячего бреда лука, томата и перца. В этом смысле чахохбили из баранины безыдейно

до полной наготы костей. Кому охота обсасывать скелет?

Однажды мой коллега отмечал на работе свое шестидесятилетие. Как и всякий прижимистый еврей, он в каком-то кабаке к прочим полуфабрикатам закупил то ли ведро, то ли лохань, то ли бочку сациви, а к этой жратве — бутылку водки и бутылку вина. Человек на сорок… Естественно, мы сбросились по партвзносу еще до того, как выпили… Помню, что через сорок минут после старта в путь потек уже третий гонец, а я пошел на размен второго четвертного билета… Помню, что сациви еще оставалось… Утром мы вернулись кто откуда на работу. Сациви стояло горой. Мы взяли первую производную, то есть сдали посуду, и на обмен получили восемь бутылок водки. Гора осела. Мы взяли вторую производную… Мы только три дня и делали, что мотались с хрусталем по водку. На исходе третьего дня сациви кончилось. Оно состояло из окостеневших куриных суставов в густом соусе из орехов, чеснока, кажется, сметаны, фасоли. Но теперь все это, брат, неважно. Ведь его, этого сациви, больше нет. Мы победили.

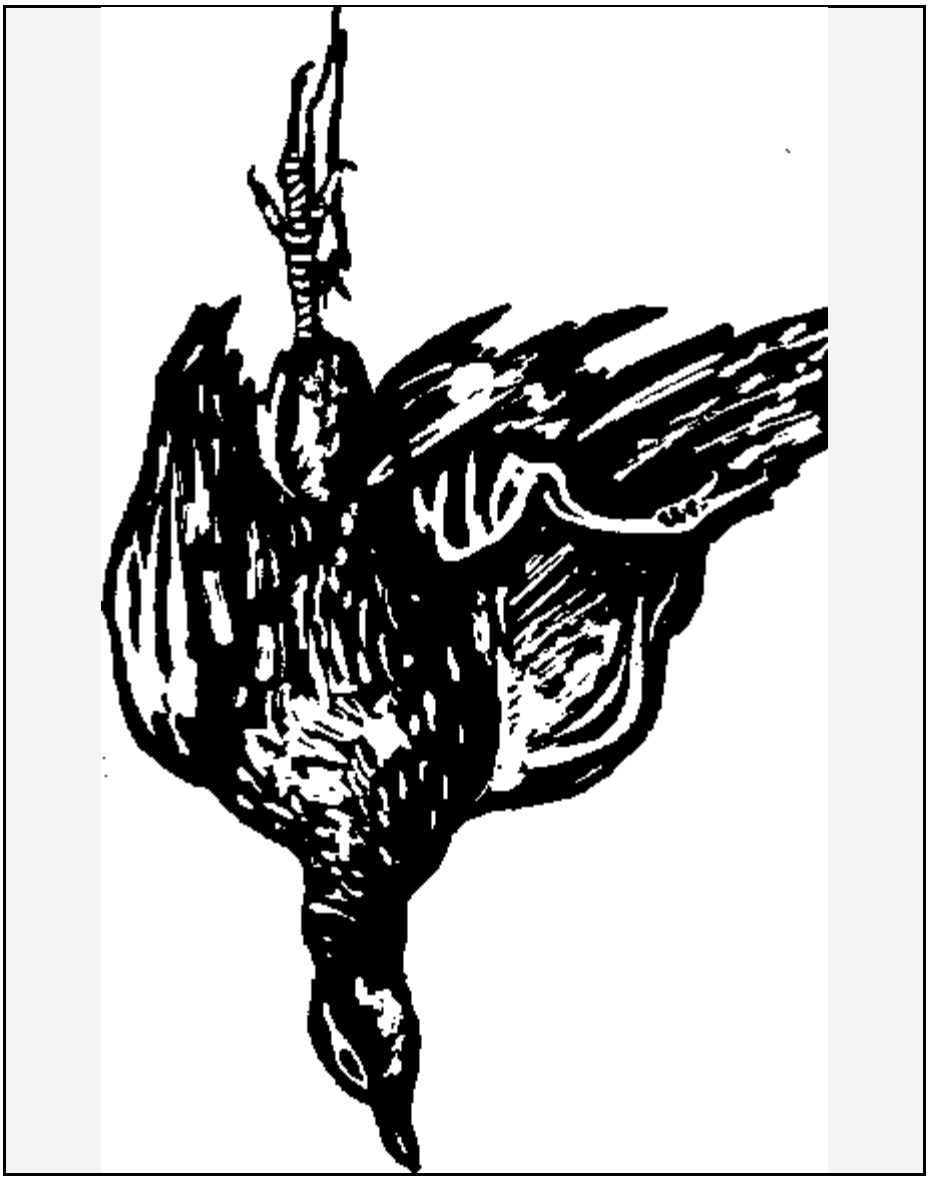
Копченые куры стали деликатесом, дорогим и редкостным. У нас все стало дорогим и редкостным деликатесом, даже соль, сахар, мыло и спички. Кур коптят до туарегского загара, так, чтоб пряности прикипели к шкуре. Только не дай Бог перекоптить — куриный сухостой тогда годится лишь на поделки. Строго говоря, я не знаю, как надо коптить кур, но зато знаю, как их надо есть — дотла. Уж если вам достался копченый петушок, то не стоит растягивать его исчезновение до улыбки чеширского кота — все равно вам петушок не улыбнется…

Куриный бульон ассоциируется с выздоровлением. Это — первая радость после прошедшего кризиса и большая радость для окружающих: хоть и хлопотно нынче достать курицу, а хоронить человека — еще хлопотней.

Куриный потрох включает в себя: незабвенные натруженные ноги в закатившихся когтях, пупки (вывернутые желудки), печенки, головы (с гребешками и без), гребешки, сердчишки.

В приличных кулинариях потрох продают раздельно по сортам, в обычных — ассорти. Многолетние наблюдения показывают, что потрохо-вое ассорти воссоздает совершенно новый вид кур: на одну голову приходится четыре ноги, треть гребня, по 4 желудка, три четверти печенки и четвертушка сердца. Ноги и головы, после тщательной обработки, идут в суп. Туда же можно отправить и все остальное, а можно бескостный потрох пустить на котлеты, холодец, заливное, колбаски, фарш для блинчиков и других изделий. Тут только надо бережно отнестись к печенкам — и не порвать их и полностью освободить

от желчи — даже простое зелено-желчное пятно придаст всему потроху горечь. Иногда в потроха входят шеи — примерно две шеи на один желудок.



Не знаю, верно это или нет, но раньше цесарок, то есть царских курочек, называли каплунами. И чего их у нас не делают? Мясо — сероватое, нежное, жирненькое, сочное; ножки — мясистые, развалистые, желатинные. Однажды мы халтурили в Камызяке, южнее Астрахани. Ленин в масле, нитроэмалью по

жести и половым суриком в четыре покраса — обычные занятия.

Помимо денег, в условия работы были записаны пять битых цесарок и по арбузу в день. Про арбуз я, может быть, еще расскажу. А цесарок у нас трех увели. Но двух мы успели сожрать. Условия позволяли лишь отварить их. Наши хищные лица прилипали к сочному мясу каплунов, и мы чувствовали себя если не королями, то королевскими поварятами, что совсем не хуже королевского звания.

Гусь… Есть в этой грозной и умной птице нечто белоснежно-рождественское… Мой первый Новый год всю ночь напролет и вне дома. Усталый возвращаюсь домой. Все спят. На кухне, под салфеткой — пятикилограммовый гусь. Сверху записка: «Саша, если голоден, ешь, что хочешь. Мама». Я задумчиво и устало присел к гусю… Днем, сквозь сон слышу возмущенный голос отца: «Ну, хоть бы кусочек оставил, ведь все сожрал, цельного гуся!» И примирительный голос мамы: «Ну пусть, ну ладно, ведь он голодный пришел».

У гуся надо отрезать длинную шею, нашпиговать тушу гусиным жиром и чесноком, забить нутро капустой, яблоками, сливами, виноградом, морковкой. Посолить, поперчить, густо облить сливовым (с мякотью) или тке-малевым соусом — ив духовку часа на три. Что будет потом — не могу описать: душат спазмы и к горлу подкатывает нечто такое, такое… А шею ни в коем случае не выбрасывайте. Набейте ее фаршем, состоящим из гречки, рубленых потрохов (печень, желудок, сердце) и лука. Зашейте получившуюся колбаску суровой ниткой и хорошенько до хруста обжарьте в шкворчащем гусином жире. Важно, чтоб колбаска не лопнула. Когда же со всех сторон образуется заманчивая корочка, возьмите ножик поострей, поустойчивей сядьте на стул или табуретку, взмахните и вонзите. Брызнет горячий сок, в порез вывалится крошево, полейте его остро-кислым ткемалевым или алычовым соусом. Внюхайтесь, но не упадите. Еще один жадный вздох — и только не обжигайтесь: обожженная гортань не годится для приема гусиных шеек…

У утки мясо гораздо грубей и жирней, чем у курицы, однако хорошо зажаренная или тушенная с капустой молодая утя вполне может скрасить скромный семейный или дружеский ужин. Говорят, утиное мясо тяжеловато на ночь, но почему-то только за ужином и едят это тихое и скромное создание. В отличие от кур, утка — более деревенская еда, наверное, потому, что ее дольше надо готовить, а горожане — все такие торопыги…

Индейки и перепелки бывают на столе тех, чей стол существенно перерос черту бедности. Едали мы и этих птичек, редко, правда. Однажды в кафе «Охотник» меня поволокло на

жульен из перепелок. Косточки были маленькие, хрупкие, совсем без мяса. Облизываю их, а сам плачу — ведь жульен-то раза в три дороже куриного.

Индейки по вкусовым показателям стоят между курами и каплунами. Ну, и пусть стоят дальше эти гордые и независимые от нас птицы, буревестники материального благополучия и достатка. И без них проживем. Недолго уж осталось.

Ливер

Это большевистские штучки — называть ливер субпродуктами. Сами они субпродукты культуры и человечества.

А ливер! М-м-м — язык… У кого повернется назвать язык субпродуктом, особенно если он копченый? И вот эта шершавинка на языке — самое вкусное место. А печень! Знаете, как печенку надо жарить? Берешь сковородку, бросаешь туда масло, печень, обвалянную в соленой муке (на ложку соли три ложки муки) и лук. Жарить надо буквально пять минут, чтоб она была парной. Конечно, желательно, чтобы куски были плоскими, но можно и тяп-ляп, если у вас достаточно большой запас водочки. А пирожки с печенкой? Когда-то они стоили, как пирожки с повидлом, всего-навсего пять копеечек.

Вот с почками можно поступать по-разному. Ну, конечно, в рассольнике почки — это само собой, если этот рассольник по-санкть-петербургски, а не по-ленинградски. Почки можно жарить в томате с луком, и это будет одно, довольно неплохое блюдо, но обязательно надо не забывать туда морковку кругляшами, от этого почки становятся мягче.

А можно делать сметанный соус — смесь муки со сметаной, и тогда получается… по-моему, это называется «почки соте», хотя я не уверен в этом. Здесь надо не жалеть масла. Можно жарить почки в мадере, если происхождение позволяет.

Что еще? Некоторые чудаки, прежде чем жарить почки, их отваривают, по-видимому боясь, что почки будут пахнуть мочевиной. Мочевиной они пахнут не оттого, что их отварили или не отварили, а оттого, насколько они старые или не старые. Нормальные здоровые почки работают как полупроводник: пропускают мочу только в одну сторону. Поэтому старые, дряблые почки вари, не вари — все равно будут пахнуть.

Вымя

Отварное вымя, если оно хорошо сварено — это отличный бутерброд, но лучше всего вымя делать так: кусками, ну, такими,

нормальными, привычными кусками типа лангетных, можно поменьше в два раза, можно даже в четыре раза меньше, чем лангетные — варятся в очень малом количестве воды, но в большом количестве добавленных туда помидоров, петрушки, прочей зелени, чеснока. И получается такой… ну, что-то вроде венгерского гуляша, где овощей раз в пять больше, чем мяса, но и мяса немало. Блюдо необычайно аппетитное, вкусное, и съесть его можно много, поскольку вымя, оно ведь и есть вымя, коровья грудь, мясо нежное.

Сердце

Ну конечно же, лучшее, что можно придумать из сердца — это пирожки. Но если вы не желаете долго возжаться, то сердце можно отварить, в холодном виде при наличии хрена это блюдо гораздо более аппетитное, чем колбаса.

Но вот хвосты, рульки, ножки, путовый сустав и прочее конечно же можно отнести к ливеру, но это специфический ливер для холодцов, так же как и кишки. Это тоже очень специфический ливер, употребляемый для производства сосисок, сарделек и колбас.

Я помню то старинное, допотопное время, когда я впервые познакомился с внешнеторговой статистикой СССР и был крайне удивлен, что мы в Германию гоним в огромных количествах эти самые кишки, толстые и тонкие, а мы тогда гордились только что введенным целлофаном на сосиски. И я подумал: «Какие же немцы все-таки консерваторы. Вот весь мир и все передовое человечество во главе с Советским Союзом уже перешел на целлофановую обертку, а им все подавай кишки». У нас теперь и целлофана нет… А немцы продолжают есть свои сосиски, сардельки и колбасы в натуральных кишках. Где они их берут теперь, я не знаю. Ясно, что не у нас.

Требуха

Когда уезжает жена, куда мы бежим? Кто к боевой и заждавшейся подруге, неважно, сколько вы уже знакомы и знакомы ли вообще (есть женщины, ждущие нас любых, в любое время — у них даже профессия такая), кто — с друзьями в кабак, баню или бар (вариант — к себе домой, на мальчишник как старт предстоящих приключений), кто — собирает по потайным углам удочки и червей (или охотничьи причиндалы) — и айда в одиночество. А як этому добавляю рубцы. Люблю я их, но они — пованивают при варке. А жена не терпит этого легкого

пованивания.

Готовятся рубцы не очень сложно — кладешь в кастрюлю побольше эти самых рубцов, ставишь на огонь, солишь покруче, а через час ешь. Кажется, вот и весь рецепт. Конечно, можно и перец, и лаврушку — я принципиально ничего этого не делаю.

Есть можно в горячем виде, а лучше — холодными. Хороши к рубцам хрен (особенно по-еврейски — со свеклой) или горчица. Я к рубцам добавляю водку — грамм 500–800, не более.

Вот и сегодня.

— Уже готовы. Ну что, поехали по первой? Поговорим?

Вообще-то это всегда называлось требухой — самое дешевое мясо, очищенный коровий желудок, несмываемо пахнущий предстоящим навозом. Требуха была доступна своей дешевизной всем, но едома не только голью перекатной — и баре едали. Я ж требуху люблю не только за этот постный вкус и простую белизну. Я ее уважаю. Познакомился я с ней, когда еще с первой женой гулял, после третьего курса, на практике. В Самаре. Вот где голод никогда не кончался. В столовых — и в городских, и в студенческих — второе называлось «гуляш»: ложка ядовито-желтой ячки, три брусочка отварного вымени или требухи, и все это залито фирменной подливкой из томатной пасты, машинного масла и соляной кислоты. В единственном табачном магазинчике продавали самые поганые и паршивые сигареты — очередь всегда стояла на два-три квартала. А водка самарская сильно отдавала прелым луком — народ травил с нее от одного запаха. И жара невыносимая. Вот на такой диете — два месяца. С тех пор и полюбил требуху.

Но она пропала. Как вобла и осетрина. Превратилась в дефицит. Объяснить это невозможно: куда пропала на тридцать лет требуха? Ведь коровы-то водились в стране? И оборонного значения рубцы не имели, хотя — может, их замораживали и вывозили в тундру, в вечную мерзлоту, чтобы, в случае войны, народ кормить?

В системе Госплана (и, наверняка, других подобного рода заведений) рубцы изредка возникали по буфетам и заказам на правах изысканного деликатеса, за ними сразу становилась очередь — лестно иметь в доме к праздничному столу рубцы. Был еще знаменитый магазинчик «Субпродукты» на Дорогомиловском старом рынке, где очень редко, но торговали рубцами. Вот и все проявления жизни.

Требуха — понятие трансцедентальное. Требуху, как Россию, понимать надо не умом, а самой требухой, животом, пузом.

Ближайшее к требухе понятие — потребность. Та самая презренная животная потребность, без которой нельзя жить и

которой нас все-таки с тобой лишали. Это только Марксу, бухгалтеру и экономисту, казалось в пылу несуществующей полемики с возвышенными немецкими философами, что самые жизненные потребности человека материальны. Самая животная треба человека, как, впрочем, и любой живой твари — свобода. Мы пузом чувствуем, когда наступают на нашу свободу, и либо понуро грызем свою цепь, либо рвемся и мечемся с этой цепи.

В Якутии я был на одной звероферме. Где выращивают песцов и черно-бурых лис. Меру своей свободы я осознал у этих клеток, где зверь не может даже встать в полный рост. Он, рожденный свободным и для бега, лежит, уткнув голодную морду в ненужные ему лапы, в невыносимой вони никогда не убираемого застенка. Недобрый взгляд полон равнодушного презрения к человеку. Его кормят потерявшим всякую надежду на продажу хеком серебристым, отбирая из этого скудного рациона вороватому персоналу. Он, рожденный длясвободы и страсти, для охоты и игр, наконец не выдерживает и начинает, юля и визжа, сходя с ума от боли и тоски, жрать свой хвост и тащий зад. Эта психическая болезнь называется «самогрыз».

Знаешь, сколько дохло и выбраковывалось на той ферме зверей, чтобы сдать одну шкурку в Иркутск? Сто. А из этих ста только десять доходили до Ленинградского пушного аукциона. А на том аукционе продавалась только одна из десяти шкурок. 9999 бессмысленных и мучительных смертей — ради одной десятидолларовой шкурки, которую ни одна уважающая себя и животный мир европейская женщина никогда не наденет.

Ты думаешь, в нашей стране было 300 миллионов человек? Ошибаешься. Давай прикинем, очень грубо конечно, сколько душ было в нашей стране и в той же Америке за весь XX век:

Россия (СССР) // Америка
численность населения на начало века
150 // 70
средний возраст покойников и эмигрантов
40 // 60
численность населения на конец века
300 // 250
число рождений и иммигрантов
1150 // 800
то же с учетом неродившихся душ (мертворожденные, выкидыши и аборты)
1500 // 1000
интенсивность рождаемости (последняя строка, деленная на третью)

5.0 // 4.0

Расчет очень грубый, но кто-то ведь ведет этот список. И я даже знаю Кто.

По России пронеслось печальным вихрем полтора миллиарда душ. Сколько из них умерло, так и не став покойниками? Не упокоившись? Неотмщенные и невинные жертвы. Сейчас коммунисты говорят: покаяние — интимный процесс. А где они были во время Нюрнбергского процесса и принудительного покаяния немецкого народа? Не фашистов, а всего народа, когда Карл Ясперс сказал всем немцам: хватит тыкать пальцем в фашистов, русских, американцев, евреев и других — пора загнуть палец на себя! Неотпетые, неоплаканные, неприкаянные души витают над Российской империей зла, заунывно скребут души живых ижаждут, жаждут их покаяния и суда. Среди этих привидений — и запоротые и расстрелянные Тухачевским тамбовские мужики, и тихие солдаты Второй мировой, и лагерные миллионы, и загубленные в болотах на строительстве дворцов и каналов еще Петром — никто из злодеев России не проклят и никто из них не покаялся сам в содеянном. Они лежат, сидят, стоят в своем неподвижном теперь величии, а их жертвы — сотни миллионов жертв! — все не обретают покой восстановленной справедливости. Неужели так и не будет второго Нюрнберга и придется ждать Второго пришествия?

От той вонючей клетки я отошел шатаясь — я хотел выгнать всех этих зверюг на свободу и сесть за них всех. Пусть самогрыз, пусть встать нельзя — но их-то за что? И сколько звериных душ зависло в воздухе над этим проклятым местом?

Ну, что — по следующей? Кстати, анекдот на эту тему. Штирлиц склонился над картой СССР — его рвало на родину.

Слово требуха произошло от глагола «теребить» — очищать и вычищать негодное и ненужное.

Ты никогда не видел, как в деревне забивают коров? Да нет, не буду я тебе этого рассказывать — слишком уж это… Я только глаз их забыть не могу. И последнего мычания. О пощаде. Я в колхозах в общей сложности года четыре провел. Как Бродский в ссылке. И пастухом был, и кормачом, и скотником, а более всего — вакцинацией телят занимался, роды принимал и осеменял. Да ты не смейся — надеваешь резиновую рукавицу по плечо, сначала возбудитель вкалываешь, потом по самое плечо, а потом девчонка-зоотехник из шланга пускает в корову порционную струйку. Я за день до 300 коров осеменял. Они меня всегда любили. А вот как забивают коров, только пару раз видел — и довольно!

Меж двух столбов — перекладина, к задним ногам привязана веревка, и с ее помощью свежеубитую вздымают головой вниз, вспарывают — сколько всего вываливается из туши! И шкуру сдирают, как со святого Варфоломея.

Ливер в деревнях раньше ели, а в советских колхозах — не знали, что с ним делать, и выбрасывали собакам. Свиньям. В канаву. И среди всей этой убоинки — требушинка, которую ведь оттеребить надо, очистить как можно быстрей и тщательней.

Ты помнишь, как нас врачи проверяли перед отъездом, как теребили нас по ОВИРам, на работе и по первым отделам. Это ведь мы с тобой тогда были требухой советского народа, моральной рваниной, нам все делалось так, чтоб мы уезжали умытые слезами и очищенные гневом, унижением и оскорблением. «ПМЖ? Подождешь, падла, никуда не денешься и жаловаться не посмеешь, не наш человек».

А еще «теребить» означает — «кастрировать». И мы с тобой — кастраты, брат. Мы — ни то ни се. И не американцы, и не русские. Там нас обзывали евреями, а здесь не принимают за евреев. Хотя русский иммигрант в США в среднем — еврей, здесь ты не в состоянии быть им. И ты теряешь уже привычную дозу страха и пыха антисемитов. Тебе стыдно, что там, под покровительством действительно демократической страны Америки, разворачиваются новые погромы и в самом центре Москвы, на всех фасадах и заборах чья-то коричневая рука хватает робкие души: «Берегитесь! Завтра! Мы знаем вас, жиды, поименно! Это будет последний ваш день, последний наш бой!!»

То, что происходит в России, еще Аристотелем называлось охлократией — властью толпы, выдвигающей в лидеры подонков, тиранов и дурафлейтеров.

Но мы с тобой, брат, кастраты, хотя все еще смотрим программу «Время», не замечая, что это — дурь, не имеющая никакого отношения к происходящему, все еще хватаемся за «Известия» и приехавших вчера. И как кастрированные коты, мы здесь быстро набираем вес, ты заметил?

По следующей? Знаешь, что такое «ни то ни се»? Четвертинка на троих. Нам это с тобой не грозит.

А еще требухой называли жадин. Выходит, мы с тобой еще и жадины. Не знаю, как ты, а я действительно — жадина и последняя требуха. Мне все мало. Глаза не насытятся видеть этот мир, эту красоту, я не могу насмотреться, например, на красивых женщин. Еще один анекдот:

— Доктор, от чего это — кругом столько красивых, умных, интересных молодых людей, а меня все на баб тянет? Доктор, наверно, я — лесбиян?

Мы — жадины и по этой причине эмигрировали из России, чтобы прожить еще одну жизнь, заново родиться. Строго говоря, мы могли бы и не уезжать, как-то смириться с той жизнью, ну, в самом крайнем случае, пересидеть несколько лет в зоне, сам не знаю за что. В нас — жажда жизни и жадность к ней. Мы и старую жизнь не бросаем — жалко, жадность одолела.

Я теперь так думаю, что мы, эмигранты, и есть требуха. Кстати, мы здесь себя величаем иммигрантами, а там-то проходим как эмигранты. Чего в нас больше? И кто мы по сути? Вот к иммигрантам «требуха» не подходит. Только к эмигрантам. Требуха — это скорбный гимн эмигрантов и легкая грусть иммиграции.

И пусть все, что я сказал о требухе и нас, — правда, но есть и еще одна правда. Слово «требуха» сродственно латинскому «strebula» — мясо жертвенных животных. Знаю я этих жрецов — вызывали и нас на партбюро. Они, думаешь, Богу возжигали лучшие куски? Как же. Они лучшие куски сами сжирали, а Богу — чего попроще, калятинки, рубцов наложат. Требуха, она, конечно, не филейная часть, а выходит, что именно она и есть Божественная пища. И мы с тобой, брат, — Божественная пища, потому что Он питается нашими мыслями и молитвами. Ну что, не слетать ли нам за следующей в магазин? Что тут из ближайшего ночью открыто?

Интермедия
Обед (Памяти Лужина, Набокова, Ганева и Со)

Кушать подали. От брекфаста еще оставалось голубоватое ощущение чистой, дистиллированной сытости, недоступной подневольному служащему или подслеповатому в своем рабстве пролетарию всех стран.

Свобода, если только ты не рожден в ней, никогда не переходит в привычку, как и эта сытость. Однако вскоре — по дребезжащим десятеричным блеском бокалам (и сразу вспомнился трамвай на бульварах у Чистых прудов, уходящая в пыльную даль вереница не то по Солдатской, не то по Госпитальной и керосиново-броуновский хаос звонков на кипучей Таганке), по зауженным горлышкам чуждых бутылочных форм пробежала запотевшая судорога, стрекающаяся aqua mineral, по-видимому отчего-то полезной, что несомненно доказывалось свежайшим сероводородным душком — будто домашняя кура в соломенной трухе под домом опять снесла с утра еще теплое тухленькое яйцо в шероховатой матовой скорлупе — хозяйка перекармливала свою любимицу битыми ракушками. Где они теперь: хозяйка? кура со своим яйцом?

Я еще раз пробежал утренние газеты, дополаскивая их содержание aqua mineral. Из далекого небытия — очередная псевдоновость, кооператив братьев Бармы Постника и Карнеги Люмьер организовали совместное советско-царское предприятие: открыт видеосалон порнофильмов в Храме XII века. Забыв о взаимной анафеме, попы и большевики с надеждой и уверенностью уставились в свое светлое будущее. Тьфу ты, пропасть.

Без предисловий и закусок появилось первое. Из-под желеобразной крышки супницы показался похожий на крыло махаона, весь в павлиньих глазах и пятнах, борщ из отборной говядины — радостный привет не уставшего жить молодого мяса, еще так недавно обильно удобрявшего собственный пастбищный стол, еще не созревшего для сексуальных игр и сохранявшего девственность телячьей эротики до самой смерти. Ложка кипрского йогурта, заменяющего сметану, — и «вновь я посетил тот уголок земли». Как хорошо, что даже такие встречи с родиной не ежедневны.

В качестве второго выступил неизменный дуэт: молодой картофель, жаренный в русском масле (я употребил весь арсенал

средств и умений, дабы научить свою вестиндскую madam Ульчестер делать из коровьего масла русское — она никак не могла взять в толк, зачем бы все это? Бедняга не так давно вообще узнала о существовании у коров масла). Молодость картофеля в феврале, парадность его мундира и, главное, раскаленность тарелки были невыносимы и казались профанацией национальной кухни. Гипюровая пенка масла мелко шипела на обожженном до блеска фарфоре. В длинной селедочнице витиевато расположилась спутница картофеля, прикрытая луковой вуалеткой и нарезанная до полупрозрачности. Это немного утешало.

На третье — клюквенный кисель из настоящих ягод и некукурузного крахмала, в молочных кружках, чуть тепловатый, с желейной, глубоко эшелонированной пенкой.

Раз в две недели, шестого и двадцать первого, я с английской бессмысленной методичностью съедал свой обед, нарушая привычный ход английского быта — между lunhc и dinner

III
НИ РЫБА, НИ МЯСО

Супы

Щи

Фантазии моей дочери хватит на пару-тройку супов. Я умею готовить не более двадцати—тридцати. Чего вытворяла моя мама в голодные 50—60-е годы, не удерживает моя память…

Со свининой — лучше постной и обрезанным, отдельно плавающим салом. Заправляют свежей капустой крупной нарезки. Свежесть щей подчеркивается тонким кружевом сметаны. Это — сытные щи, но не объедальные. Объедаться надо щами с головизной. Она дешевая, и потому ее много. Запашок головизны делает эти щи не столь благородными и изысканными, их едят крепкие работники и управкие хозяйки.

Пустые щи — перед зарплатой и в дни поста. Они — олицетворение скорби и нищеты. Если я и попаду когда-нибудь на блаженные острова коммунизма, то попрошу плошку пустых щей, пустных щей, пустующих щей…

Летние (зеленые) щи — из щавеля, шпината, скороспелой капусты, холодные, с половинками крутых яиц, убеленные молоком или сметаной, напоминают мне скорее лекарство, чем пищу. Их не варят, а лишь слегка трогают варкой, нежно оберегая витамины. Ну, почему не лежит у меня душа к хранителям собственного здоровья? Все мне кажется, что оно нам дано не для этого.

Кислые щи — их хватает на неделю. Раз сварил и только разогревай. Люди городские, занятые, предпочитают кислые щи, подбрасывая перед употреблением щепотку смешанного с солью укропа, сельдерюшки или петрушки, или всего этого, вместе взятого. В начале мая, в первый выход за город, на природу, мы рвем крапиву и варим самые любимые в семье крапивные щи, заправляемые ничем — вздохами да слезами воспоминаний о маме и послевоенной голодовке, когда молодая мохнатая крапива воспринималась как дар Божий, спасенье приближающегося лета, как костыль нашей чахлой жизни. Вода, картошка, крапива. И забелить молочком. Тризна по детству. Э, да что вам в этом понятного. И как бы я хотел оставаться непонятным всем последующим. Буду старым, седым-седым дедом, размягченным и слезливым. Укромно сварю кастрюльку крапивных щей и в уголке

проглочу с ложкой наперевес свою чуть теплую плошку, а любимый внучок или правнучек будет гладить мои сморщенные щеки и опустившиеся плечи и приговаривать:

— Ну что ты, дедушка, ну не плачь. Хочешь, я принесу тебе бройлерного гуманоида? Или покроши в свою плошку авокадо — их вчера выбросили из их магазина в наш.

— Ничего, ничего, внучек. Только больно. Умереть бы поскорей.

О крапивных щах и крапиве — отдельный разговор.

О крапиве

Кому Россия — березки, а мне — иван-чай да крапива.

Идешь лесом-полем, места — песни пой, а кругом — безлюдье.

И на каждом шагу, за поворотом ли, у излучины ли, на выбеге из леса березового колка — всюду густые заросли крапивы и иван-чая. Напоминания о земле, обжитой людьми, невесть куда и как пропавшими, вымершими, съехавшими и свезенными в какую-нибудь удаленную сволочь и там сошедшими на нет.

Иван-чай — цветок памяти, высокий, нежный, налитый целебным соком. Он растет на пепелищах и брошенных местах, буйным цветом напоминая нам об ушедшей отсюда жизни. Иван-чай заваривают для снадобий и отваров — не болит более голова от нахлынувшего и вспомянутого, от несмахиваемой слезы.

Зеленая и мохнатая, надежно хранит подходы к пепелищу и разору кусучая крапива. Колкой стеной колышется она вкруг заповедного, заклятого судьбой места. Крапива — цветок совести. Ничего не исправишь и не попишешь. Сказано — сделано, и назад пути нет, а есть пронзительный крапивный ожог совести. Крапивой не лечат — правят, выправляют.

Уж сколько бед и напастей пережили люди. И чего только не натерпелись в своей истории. И научились, выживать и восставать из самых тяжелых испытаний и уронов.

Вот уж и есть нечего, и одеть нечего. И нет ничего, хоть шаром покати, и не предвидится.

И милосердная природа и история дали нам поддержку.

У многих народов иван-чай и особенно крапива — в хозяйственном ходу и заводе. Крапива — волокнистое растение, из стеблей которого мастерили самую необходимую одежду, простую, не очень прочную, до будущего поворота в добрую сторону. Из крапивы умудрялись делать даже лепешки, жидкие, скорее хлебово, чем ёдово.

Но самое лучшее из крапивы — щи. Горячие и холодные, они

пахнут свежим огурцом и, слегка забеленные, необычайно вкусны и полны тем, что на современном языке называется витаминами. Колкая трава милостиво дает жизненные силы людям — жертвам стихий и других людей.

Рецепт этих щей необычайно прост: вода, картошка, соль и — уже без огня, на пару — крапива под плотной крышкой. Можно туда потом положить резаное крутое яйцо, можно варить со щавелем. Можно забеливать молоком или сметаной. Нам было не до того.

Мое первое детство прошло в Питере, потерявшем в те, сороковые годы лицо и лежавшем черепом. Глазницы разбитых домов, трещины непролазных и непроезжих проспектов и улиц. Так выглядит сейчас Грозный. Таким застыл в руинах Шлиссельбург. Все это детство я, как и прочие, провел между жизнью и смертью, в спазмах голода и сонного любопытства.

В застиранные дождями белесые майские дни готовила нам бедная наша мама крапивные щи — и не было ничего вкуснее их.

Шли годы и жизни. Давно умерли мои родители, и много других хороших людей перемерло. Много народилось нового, до боли любимого и несносного.

Но каждую весну в каждом доме моих братьев и сестер готовят крапивные щи. Вкусные, полезные — нет спору, — но главное — не дающие нам забыть пепелища и брошенное на коротком пути в небытие.

Когда поля освободятся от снегов и ветры шалые с пустых небес повеют, я тихо за город из зарослей домов уйду и вдруг, на время, подобрею.

Когда еще — ни птиц, ни соловьев, и только лед сошел в холодных струях,

я оторвусь от суеты и снов, по перелескам солнечным кочуя.

Нарву крапивы, колкой и мохнатой, она земною горечью полна, и щи сварю, как матушка когда-то: картошка, соль, крапива и вода.

Пусть детство ленинградское вернется, рахит, цинга, бесплатный рыбий жир; и боль в висках так трепетно сожмется, и просветлеет под слезою мир.

И я в слезах тоски по мертвым милым забудусь и запутаюсь, как в сеть; и за оградою расчищенной могилы крапива памяти все будет зеленеть.

Родители мои умерли рано, так, собственно, и не отдохнув от дел и жизни: мама в пятьдесят восемь лет, папа — вообще в пятьдесят пять. И мы, три сестры и два брата, менее чем за два года осиротели. Ходим на могилку, дважды в год собираемся и поминаем, все как положено и все как у людей. Но вот уже

прошло более двадцати лет, а я все не перестаю переживать свои вины и проказы, все те огорчения, отчаяния и горести, что я доставил им собой, всю несправедливость, которую теперь и не восполнишь, которая лишь взыскует…

На острове Самос жил за двести лет до Платона великий и загадочный философ. Его звали Анаксимандр, и вот что он нам оставил среди прочих своих коротеньких фрагментов и мыслей (ниже приводится этот фрагмент в переводах трех современных философов, каждый из которых увидел что-то свое):

Ницше — откуда вещи берут свое происхождение, туда же должны они сойти по необходимости; ибо должны они платить пени и быть осуждены за свою несправедливость сообразно порядку времени.

Дильтей — из чего же вещи берут происхождение, туда и гибель их идет по-необходимости; ибо они платят друг другу взыскание и пени за свое бесчинство после установленного срока.

Хайдеггер — из чего же происхождение (есть у вещей), туда также происходит их пропадание по необходимому; а именно, они выдают друг другу право и пени за несправедливость по порядку времени.

Надо заметить, что в те времена еще не было даже первого проблеска гуманизма, Сократ еще не спел первую песнь человеку, и потому человек тогда рассматривался исключительно как вещь и игрушка богов и судьбы. Поэтому странная фраза Анаксимандра в полной мере относится и к человеку — вещи богов и мере всех вещей (мера-то он мера, да вот меряет не он, человек, он вроде как универсальный эквивалент для тех, кто меряет всякие вещи, нечто вроде денег для богов).

Творящий и вещий вечен, бессмертен и не нуждается во времени, товарное и вещное — временно и подчиняется неумолимому времени, но, предупреждает Анаксимандр, при обилии вещей и их смене возникает несправедливость.

Что же это за бесчинства и несправедливости? что это за порядок времен, который нарушается вещами и человеками?

Для начала надо понять, что такое справедливость, затем — а в чем она нарушается — вот тогда хоть что-нибудь да прояснится.

Лучше всех, кажется, о справедливости рассказал Платон в одном из своих диалогов, в «Протагоре» скорей всего.

Когда Эпиметей обделил любимую игрушку и вещь богов — человека разными приспособлениями для жизни — не дал ни крыльев, ни когтей, ни даже шкуры и шерсти, Прометей вынужден был хоть как-то скрасить эту беззащитность и украл для них у Гефеста и Афины, пока те занимались инцестом (богам это не запрещено), огонь и ремесла.

Зевс, как вы помните, обозвал Прометея диссидентом, лишил гражданства и сослал на Кавказ, в Чечню вроде бы, причем надолго, пока Геракл не вернул бедолагу в Фивы. Гнев же громовержца был вызван тем, что разделение труда, придуманное Прометеем и описанное позже Марксом, не позволяло людям ужиться друг с другом. Вечно они грызлись и воевали и никак не могли усоседиться в городах, все их раскатывало по клочкам хозяйств и были они беззащитны не перед природой, а перед самими собой.

Позвал Зевс на совет Гермеса, который мало что знал, зато хорошо понимал и соображал. И по совету того Гермеса раздал Зевс людям то, что позволяло сделать людьми навсегда равными друг другу, при любом возрасте, поле, социальном положении, национальности, профессии, занимаемой должности и прочим пунктам личного дела каждого. Дал он нам всем справедливость, и смогли мы после этого жить вместе, равные в своих естественных правах и понимании справедливости. Конечно, мир не стал справедлив, но чувство справедливости, данное всем и каждому, позволило все-таки людям жить вместе и не уничтожать друг друга до конца.

Менялись профессии и занятия, менялись знания, культуры и образования, менялись самые разные формы и средства несправедливости, но некоторые оставались неизменными, например несправедливость между поколениями и возрастами.

Вы обратили внимание на то, что у всех народов и во все времена в легендах, мифах и сказках имеется один такой любопытный сюжет: какой-нибудь старикашка (Змей Горыныч, Кащей Бессмертный, царь Додон, царь из «Конька-Горбунка», просто змей, дракон, стоглазый Аргус и так далее) умыкает либо охраняет девиц или девицу (Василису Прекрасную, Василису Премудрую, Марью-Красу, Гесперид, Андромеду и множество безымянных девиц и девушек), а затем находится какой-нибудь молодец (Иванушка-дурачок, Иван-Царевич, Геракл, Персей, Георгий и множество других), который спасает девицу либо девиц и потом женится на ней. И ведь трудно представить себе, чтобы сказочно-мифический герой и красавец взял себе в жены женщину, уже побывавшую в деле, лишенную невинности.

Невинность невесты — непременное условие удачного брака. В ней — кровавая жертва как залог благополучной жизни и хозяйства. За преждевременное, до свадьбы, лишение невинности в некоторых полинезийских культурах можно и жизни лишиться. Невинность обладает необыкновенной силой — ее аромат усмиряет неукротимого единорога и делает еще массу чудес. В том числе и со старичками. Она дарит им бессмертие и

долголетие. Медицински факт проверенный и мусульманскими ханами, державшими в своих гаремах обязательно хоть одну девственницу, и нашими партайге-носсами, продлевавшими свои рулевые функции у девственниц, занимаясь в своих сверхзакрытых поликлиниках и санаториях куинилингом с ними.

Не надо думать, что таким образом можно было продлить жизнь только стариков. Старухи занимались, по-видимому, тем же. Тут достаточно вспомнить Кассиопею, мать Андромеды. Кассиопея, пользуясь услугами своей дочери, судя по всему вынужденными, отличалась неувядающей красотой, чем и кичилась, за что и была наказана — боги отняли у нее ее кровное лекарство и отдали какому-то змею, которого сразил отважный Персей, получивший непорочную Андромеду в жены как награду за подвиг.

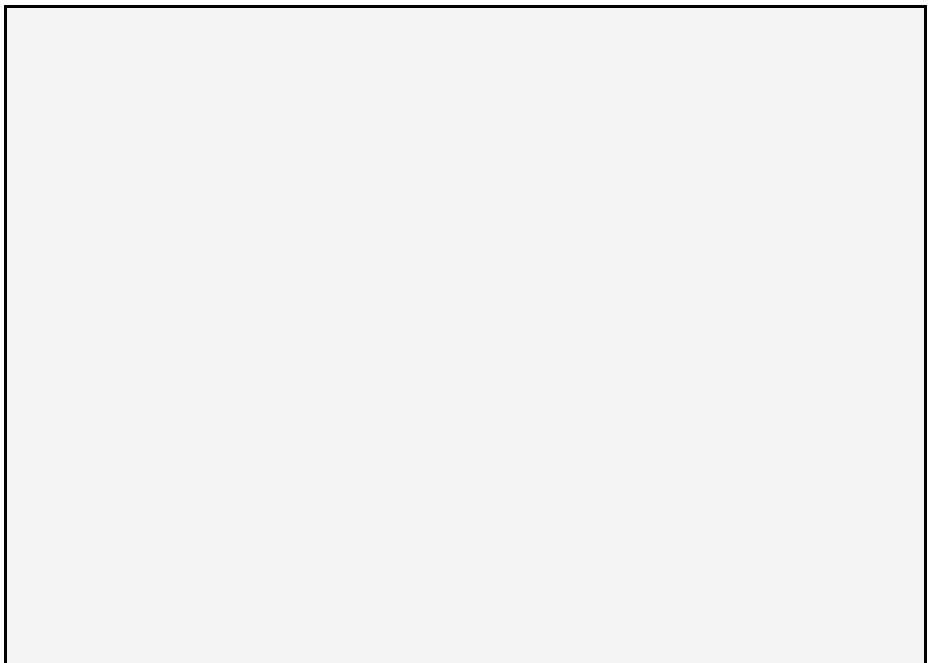
Выходит, что бессмертие покупалось задержкой во вступлении в брак самых отборных, элитных невест, и не только ограничением во времени их срока деторождения, но и ограничением числа родившихся. Старики заживались сами и не давали появляться новым жизням.

А это нехорошо и несправедливо.

С другой стороны, правда, тоже не все прекрасно.

Знаете ли вы, почему не принято у нас здороваться через порог и вообще делать через порог дела?

Страна у нас обширная, но жили мы всегда скученно. И хоронили своих покойников буквально под порогом.



С одной стороны — умерший предок и его дух: оберег. Он хранит дом от внешних вторжений и напастей. С другой — это злой дух, который лучше в дом не пускать.

Пока предок был в силе — он всем в доме распоряжался, мог и высечь, и ложкой в лоб заехать, это был настоящий домостроевский тиран. Но потом, в старости, он, привыкший к строгости и свирепости, отправлялся от общего стола за печку или на печку, где мог брюзжать и злиться, сколько влезет, до

самой смерти, сохраняя в семье имидж злого духа. Еще при жизни становясь домовым, тайно помогающим по дому и также тайно шаля и проказничая, мстя за непорядок.

Если старшие сыновья наследовали часть хозяйства родителя для разворачивания своего, то последний либо признавался дурачком, чтоб ни на что не претендовал, либо, что чаще, наследовал хозяйство отца (потому-то у нас все эти Иванушки-дурачки становились потом владельцами полцарства, в отличие от Ивана, не помнящего родства, последнему претендовать не на что). А уж прибрав родителево хозяйство вместе с одряхлевшим и немощным родителем (сын-то — последний, рожденный из последних сил чресел и материнской укромины), Иван-дурак, истомившись по хозяйству и от подзатыльников, быстро загоняет грозного папеньку в угол и не выпускает оттуда до тех пор, пока не вынесет за-под порог тощее тело и грозный дух.

Это вовсе не национальная традиция.

В фильме Иоселиани «И настал свет» воспроизводится матриархальное африканское племя, где рождение нового человека означает добровольный и ритуальный исход из жизни старого человека с тем же именем.

У зауральских народов дух и имя умершего передается сначала кукле-истукану, а затем, ритуально же, присваивается вновь родившемуся (а почитаемого истукана безжалостно выбрасывают).

Древние народы, если верить их наскальной живописи, изображали мужчину как ловца, стреляющего в женщину: он таким образом одним актом и лишает ее невинности и убивает злого духа предка и зачинает новую жизнь.

Спартанцы, по законам Ликурга, сбрасывали немощных и престарелых со скал в море: экономили патроны и другие средства жизнеобеспечения.

Таким образом, на бесчинство стремящихся к бессмертию стариков молодое поколение отвечает несправедливым отношением к старикам.

Когда государство строится как империя зла, а мы живем именно в таком, оно берет у людей худшее и это возводит в норму.

Наша система государственного пенсионного обеспечения только что не сбрасывает стариков в море, но делает все возможное и невозможное, чтоб «проходили и не задерживались», помирали скорее то есть. Тут и очевидное отставание индексации пенсий относительно инфляции, и задержки в выплатах, и собесовское трамвайное хамство, и практика перевода работающих пенсионеров в разряд инвалидов по возрасту, а

также огромное число всяких разных бесчинств и несправедливостей — не мне вам рассказывать, как плохо быть у нас пенсионером.

Люди всегда стремятся к справедливости, неважно, есть она или нет. Справедливость — как и свобода — наша извечная и вековечная мечта и вожделение.

Потому люди и придумали пенсии, те самые пени (о которых так внятно говорил Анаксимандр), чтобы восстановить справедливость между поколениями, сделать эти отношения справедливыми и нормальными, ведь экономика — это нормализация отношений между хозяйствующими субъектами, в данном случае между возрастами. И хорошо, что эти пени анонимны и формальны — нам не надо привмешивать в них любовь и личную вину, личные обиды и сожаления. Мы будем раскаиваться перед Богом и своими родителями за содеянное и несделанное на могиле или ночью в подушку — интимно и украдкой, но мы будем откладывать из своих доходов и заработков малую толику и дань якобы на свою, а реально — на их пенсию.

Так возникает идея солидарности поколений.

Борщ

Сколько изготовителей борщей, столько и рецептов плюс один общий, разработанный Минздравом и реализуемый Минпищепромом для музеев будущего, — вот, мол, как боролись с естественным приростом в эпоху социалистического лихолетья.

Как-то занесло меня на русский фестиваль в Санта-Крусе, что немного южней Сан-Франциско. Среди общей суеты и бестолковости (вот что мы все хорошо умеем делать, так это дезорганизацию) была и дегустация борщей. Некто в есаульском мундире и джинсовых шортах — хорошо еще, что не портянках из георгиевской ленты, — торжественно выносил нам, пятерым добровольным судьям, разовые тарелочки на подносе с версиями борща: «Borsch number one, please!»

Всего было подано четыре версии, и все четыре были непохожи друг на друга и на борщ. Раздосадованный и уязвленный уксусом, я на следующий день наварил шестилитровую кастрюлю своего борща и от души оттянулся после той экзекуции. Должен при этом сразу признаться, что в моем репертуаре (примерно 5–6 способов приготовления борща) нет ничего, близко расположенного к лучшим образцам украинского борща, а лучший и настоящий украинский борщ готовят во всех украинских семьях, включая русских, евреев,

татар, татаро-монгол, эфиопов и гуманоидов, живущих на Украине.

У борща не только невероятное количество рецептов, но и версий происхождения. Некоторые полагают, что изначально варили похлебку из борщевика, целебной остролистой травы. Другие ссылаются на древнеславянский глагол «обрезгнжти» (скисать), третьи ведут родословие от украинского «брость» (почка), четвертые — от немецкого Boretsch (борага), пятые — от немецкого же Bar (медведь), а шестые уверены, что, конечно же, это щи, которые сварил всем известный Боря с Молдаванки — сокращенно от «бориных щей» в единственном числе.

Лучше всего для борща мясо между коленным суставом и окороком, конечно, лучше ближе к окороку. Там мясо все в прожилках, которые потом будут клейкими и сочными, а еще там — сахарная кость, дающая не только навар, но и зрелище, наглядно напоминающее нам наше каннибальское не то прошлое, не то будущее. Эта сахарная кость должна так раскалиться в борще, что треснуть в длину.

Можно варить борщ также из грудинки, но чтобы, помимо ребер, там были и хрящи с хрящиками. Молодое мясо на борщ не идет — нет того навара, а телятинка и вовсе в траву превращается.

Хороша в борще и свинина, особенно если это подсвинок с кусками шкуры. Украинский борщ предполагает к мясу и кусочки свиного сала, потому что украинец без сала что шотландец без волынки, голландец без селедки, француз без вина и американец без драйвер лайсенза.

Я часто использую в качестве бульона воду после варки картошки, грибов или овощей (не надо выливать этот продукт — лучше слейте в банку с крышкой и поставьте в холодильник), мясо, сваренное в бульоне, отличается от мяса, сваренного в воде, как столяр от плотника.

После снятия обильной пены огонь надо резко уменьшить, запустить цельную морковь и луковицу в кожуре (перед заправкой сочными овощами их можно выловить), столовую ложку томата. Общее правило таково — корнеплоды (свекла, морковь, лук, картошка)варятся дольше сочных овощей (капуста, помидоры, перец, зелень). Некоторые пассируют мелко нарезанные лук и морковь до золотистости. Томатная паста может быть заменена свежими помидорами, но непременно не молодыми, а замалинившимися и давшими кислинку. Можно запустить и свеклу, порубленную мелкой соломкой, по-буденновски. Но в классическом варианте свеклу надо варить отдельно крупными четвертушками. Два часа такой медленной варки (непременно в громадной кастрюле, я вообще не понимаю, как можно варить гомеопатически) — и мясо готово. Сверху должен плавать золотой жир, ну, хоть в четверть пальца толщиной. Если его нет, то назовите свое варево щами, овощным супом, как угодно, но только не борщом. В борще все тонко — и картошка, и перчик, и капуста, свешивающаяся с ложки

длинными ниспадающими лохмотьями. Ну, туда же, естественно, и свеклу, если ее не отправили раньше, вместе с луком и морковью. Хороши в борще почти все овощи — я, например, стал добавлять мелко нарезанные кочерыжки брокколи. Вместе с капустой кладется нашинкованный сладкий перец и помидоры, если вы не использовали томатную пасту. Пройдет всего четверть часа. Все готово. Почти готово.

Ложка уксуса (чтоб регенирировать цвет свеклы и добавить остроты), несколько горошин перца, лаврушка, для гурманов — долька лимона и несколько маслинок. Все? Нет, не все! А красный стручковый перчик? Но тут надо знать, что кладешь. Есть такие сорта, что одного стручка хватит на все человечество, включая умерших и еще не родившихся. Иногда, в пароксизме извращений, я закладываю в борщ грибы (вместо мяса или вместе с мясом, лучше вместе с мясом) — это где-то за час до готовности. Вот теперь все готово. Почти. Борщ должен хоть полчаса выстояться. Это надо для того, чтобы вы в меру настрадались и заодно накрыли стол: зелень (мелко нарезанный укропчик и петрушечка, но можно и другое), свежий черный хлеб, масло, красный молотый перец, густая сметана, чеснок. Сметану надо класть переполненными ложками. Хороши к борщу украинские пампушки — борщеплавающие розово-желтые маленькие шарики из печеного теста. Борщ — не для слабонервных: распустите пуговицы, ремни и прочие обузы. Для храбрости лучше тяпнуть, а тяпать надо спирт, дезинфицирующий пищевод и подготавливающий его к заглатыванию.

Ради Бога, не спешите! Быстрый темп лишит вас сил на полдороге, сразу после второй тарелки. Будьте рассудительны и расчетливы. Не налегайте на спирт — в нем слишком много калорий и никакого смаку.

Кто после бурно проведенной встречи (с друзьями или любимой) не вылавливал татем в ночи из остывшего борща куски мяса с зависшими на них морковными кружками, капустной канителью и спичечными брусочками картошки и свеклы, кто не залезал кощунственной пятерней в глубины и недра семейной кастрюли, тот, пожалуй, не может с уверенностью утверждать «остановись, мгновенье, ты прекрасно!» — ему просто еще нечего останавливать.

Борщ по-кишиневски отличается от всех остальных тем, что все овощи рубятся до такой мельчайности, чтобы не свисать с ложки, но главное — овощи закладываются в самом конце, для сохранности витаминов и вкуса. Немного сырые, они несут летнюю свежесть даже зимой. Зелень и раздавленный чеснок

кладутся прямо в кастрюлю, сразу после того, как вы выключили огонь. Кишиневский борщ — еврейского происхождения, а евреи, как известно, очень беспокоятся о здоровье, независимо от его наличия или отсутствия. Советский вариант борща по-кишиневски — борщ из говяжьей тушенки. И ничего…

Волжане разваривают все овощи до состояния лапши. Им это нравится — пусть они это и едят. Бурачник (свекольник) — летний борщ из молодой свеклы, включая сочные граненые стебли ботвы до зелени. В бурачнике все молодо — и картошка, и морковка, и разная петрушка. Темно-малиновый, прозрачный, бурачник заправляется сывороткой из-под простокваши после того, как отстоится в леднике до щемящей холодности. Ботвинья — нечто среднее между окрошкой и бурачником. Нарезанный салат (можно и мясной) заливается холодным свекольным бульоном. Ее тоже можно заправлять сывороткой из-под простокваши, а можно и сметаной. В бурачнике гуща — не самое важное, в ботвинье от гущи ложка стоит. Но и то и другое — освежает. Надо также заметить, что ботвинья почему-то стала торжественным блюдом, украшающим праздничные столы в летний период.

Тюря

Тюря — размоченный в молоке, воде или квасе черный или белый хлеб, иногда сухари или хлебные крошки, собираемые скаредной или очень бедной хозяйкой с послеобеденного стола. Для придания хоть какого-нибудь вкуса тюрю либо подсаливают, либо подсахаривают. Часто тюрю из воды забеливают молоком. В пустые щи также иногда добавляется тюря — чтоб в них хоть что-нибудь плавало или затуманивало прозрачное дно. Современная западная тюря называется порридж или сереалсы — злаковые и крупяные хлопья, разводимые в молоке, как правило сильно снятом и обезжиренном до обрата. Тюря обладает минимальной калорийностью и весьма полезна для пищеварения. Переход детей от молочно-грудного питания к общему столу на первом году жизни непременно проходит через разного рода тюри (гречневые, пшеничные, овсяные, рисовые и тому подобное), называемые молочными смесями с фирменными названиями и просто так. С гастрономической точки зрения тюря в современном рационе стоит ближе к лекарствам, чем к продуктам питания. По весне, когда горит план по надоям, телят обманывают теплой тюрей вместо молока.

Речь, разумеется, идет не о новорожденных телятах, которым все-таки положено молозиво. Разновидность тюри — затируха:

мучная суспензия слабой концентрации на молоке, воде или на смеси молока с водой. Особый вид тюри, зозникший в недрах тюрем и лагерей, — размоченный в водке черный хлеб. Четвертинка водки и полбуханки черняшки способны свалить достаточно крепкого мужика.

Тюря пошла от древнего хлёбова — жидкого хлеба, которым питались наши далекие предки на жидких полянах укромных лесных речек. То хлёбово пошло одним рукавом в тюрю, другим — в пиво, квас и окрошку.

— И почему я такая несчастная? Вчера принесла платье из химчистки, а пятно так до конца и не вывели. Еще когда на истфаке училась, мне все говорили: «Софа, ты такая красивая, у тебя такой папа, ты-то замуж быстро выскочишь!», а я только в двадцать семь лет — и за кого? Женя так и провел всю жизнь рохлей, лучше б я за Марика вышла. Мама мне всегда: «Путь к сердцу мужчины лежит через желудок!», а у Жени — язва. У нас дома мама от плиты не отходила, только в ванную, для стирки, вы понимаете? И в магазин, конечно. Папа завкафедрой работал, с утра до ночи, а то и по ночам, а мама — но ней весь дом держался. Все всегда блестит, все всегда выстирано-выглажено, все всегда готово и горячее.

А когда я своей семьей стала жить, ну ничего не успевала: по магазинам — три часа отдай очередям, обед приготовить — три часа, не меньше. Посуду помыть — на час, стирка — день. глажка — еще два дня, вы понимаете? Все помою, протру, а все равно — кок чего упустишь, так у него то гастрит, то колики, то несет всю ночь. Котлеты делаю — чесноку ни-ни, чтоб луком не пахло — три раза на мясорубке перекручу, мясо — только рыночная телятина, чтоб воды добавлять в фарш? — только молоко, никогда на сковородке не жарила, только паровые.

Вообще-то он способный, ему все говорили, надо было сразу после кандидатской докторскую защищать. Он в институте истории мирового пролетариата работал, вы понимаете? Тема самая диссертабельная — «Международный опыт социалистического соревнования в странах-членах СЭВ в период между XXVI и XXVII съездами КПСС». Пятилетку бы только поменял да материал обновил — и был бы доктор исторических наук. Ph. D. (history), а теперь ему даже кандидатскую не засчитали. Он хоть и был пару раз парторгом, да какой из него коммунист? Разве настоящие коммунисты такие? Он не то что узкоколейку построить или расстрелять кого — гвоздя в стену за всю жизнь не вбил, тараканов на давал морить, не кусаются, мол, и не пачкают ничего, не за что их, мол, не при Гитлере-Сталине живем, вы понимаете?

И совсем какой-то непробивной: квартиру кооперативную — мой папа нам сделал, заграницу—дальше Венгрии-Болгарии так и не съездили ни разу, на машину семь лет в очереди отстояли, а что толку? Одно только — в дачный кооператив попал, да у них весь институт в тот кооператив попал, даже самые ленивые. И ссуду всем дали, и построились все вместе. Все с этим Дороховым с ума посходили, а я не понимаю, что в нем такого хорошего? На электричке с Белорусского ехать — больше часа, да там пешком по лесу — полчаса, да до вокзала в Москве—два с половиной часа в один конец получается! И зачем? Комаров кормить? Траву из морковки выдергивать? Не понимаю я этого. Ни ванной. Ни нормального туалета. Помыть, постирать — воду на себе таскать надо. Зачем? Вы понимаете?

А у меня с работой — лучше не вспоминать. Я сколько лет проработала — а все старший научный сотрудник, тут этот. Смирнов пришел, без году неделя, только кандидатскую защитил — и ноте вам: завсектором, прошу любить и жаловать. Мои статьи по два года лежали — его сразу печатали, только напишет — и буквально через полгода, и за границей его статьи печатали, хотя ничего там особенного нет, знаем мы, как это делается и почему одних печатают, а других нет. Официально, конечно, никакого антисемитизма не было, но на овощную базу меня почему-то чаще других посылали, путевки бесплатные — либо в мае, либо (вы понимаете?) в октябре: конечно, я понимаю, что у других дети, но почему именно мне а мае, потому что я еврейка?

Диссертация у меня была на стыке научного атеизма и западноевропейской истории — кому нужны эти стыки? Папинхороший знакомый (мой папа спас его тем, что за год до борьбы с космополитами не дал рекомендации в партию, а когда Сталин умер, то дал, ну, вы поняли?), был завкафедрой научного атеизма, и потому у меня получилась такая тема — «Исторические особенности и закономерности католического папства как идеологического оружия господствующих классов в Западной Европе». Тема, конечно, очень актуальная и с научной новизной, но очень скучная: представляете, за тысячу девятьсот лет сменился двести шестьдесят один папа, их же всех надо как-то периодизировать, типологизировать, а тут папин хороший знакомый возьми и помри на первом году аспирантуры, так у меня ничего и не вышло.

Когда все посыпалось с этой перестройкой, мы сначала думали: то ли в политологию, то ли в культурологию, то ли вообще в Израиль, а потом нам посоветовали в Америку.

И ничего в ней нет хорошего. Конечно, в магазинах выбор получше, но от их мяса я в первый же год столько фунтов

набрала, что пришлось всю одежду поменять, так что это еще как сказать, что здесь цены низкие, вы понимаете? Английский я и в школе не любила, а здесь без языка никуда в хорошее место не устроишься, вэлфер маленький, не разгонишься, чего мы сюда уехали? Там им сейчас не до погромов, я слышала, у них минимальная зарплата теперь шестьдесят четыре тысячи — вы не знаете, сколько это будет по-нашему? — но все равно это очень большие деньги.

А Женя, представляете, через полгода сбежал. Можно сказать, я его сюда вытащила, никакой он не еврей — у него мать русская, из-под Пензы, руссее не бывает, а он через полгода — фьюить! — и с этой самой. Чего он в ней нашел? Она же на два года старше меня и страшненькая! Не поймешь вас, мужчин, да и не найдешь теперь. Все чего-то боятся, никому слово не скажи, сразу «а я, между прочим, женат». И чего это я с вами разболталась? У вас там, наверно, телефон служебный? — Со своего-то столько не поговоришь. Ну. ладно. Ну, до свидания. Позванивайте, я всегда рада, я всегда дома. Что мне еще тут делать? Ну, до свидания, привет передавайте, ну, все, ну, пока, созвонимся еще как нибудь? Хорошо? Ну, я рада, что вы мне, наконец, позвонили, а то совсем никто не звонит, ну, все, а то вы никогда не расплатитесь за телефон.

Окрошка

Окрошка — летний холодный суп, где в качестве бульона выступает квас, хлебный, яблочный или любой другой, но, желательно, несладкий (более всего подходит знаменитый когда-то квас «кислые щи») и шипучий, а в качестве заправки — обыкновенный летний салат: зеленый лучок, редиска, не повредит и даже может заменить редиску молодая редька, огурчик, укропчик, прочая зеленушка, крутое яйцо, отварная картошка, сосиски, колбаса или мясцо, любое мясное крошево, все подряд и что под руку подвернется, со сметаной, разумеется. Окрошка необыкновенно сытна и, если ее переесть (а попробуй не переесть!), слегка даже пучит или, говоря осторожно и по-медицински, окрошка способствует метеоризму.

Некоторые раскладывают крошево по тарелкам, а потом заливают квасом. Это принципиальная ошибка. Заправку, сметану и квас надо смешать в большой кастрюле, добавить слегонца горчички и — не бойтесь! — хренку и дать настояться в холодильнике до пены и хмельной сыти, хотя бы полчаса.

Никому в голову не придет есть окрошку нелетом — осенью, весной или зимой, на нее нелетом и не тянет, а если вспомянется,

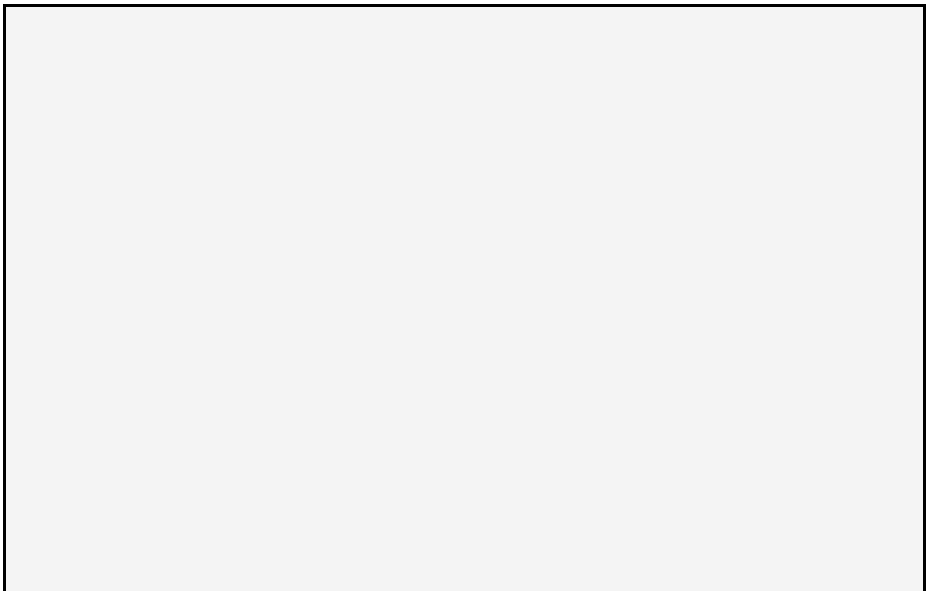
то «вот лето придет, окрошки поедим!» При всей обычности и простоте, при всей летней каждодневности, окрошка — веселый праздник лета, радость первым овощам вперемешку с прошлогодними, что, вот и встретились старый урожай с новым, сытое зелье семейного стола.

— И все, блин, — как вихрь, как смятение. Я, когда Жеку в первый раз увидела в Стэнфорде, на русском семинаре, сначала испугалась: «Танька! Он же — сумасшедший!» Он был в каком-то самом дешевом вьетнамском костюме, и от него несло кухонной кислятиной. Меня он так и не заметил, хотя я специально села рядом с ним. Ну очень противно он вонял какой-то кислятиной, не то спинкой минтая, не то тефтелями. Я и не думала, а отбила его у Софы, которую в глаза ни разу не видела и знать не хочу — такого мужика замурыжила!

На другом семинаре он сам со мной познакомился, а вечером я опрокинулась, и мы с тех пор на всех с высокой колокольни и больше никогда не расстаемся. У него до меня была женой эта Софа, тоже, кажется, не то философ, не то историк, но ведь по-настоящему он только мой, блин. Подумаешь, и у меня раньше другой был, и все было хорошо, но теперь это все не в счет. Жека — такой страшный бабник, только он не знал этого раньше, не догадывался. Пишет он классно — всякие статьи, или непонятные или смешные, потому что он очень умный, особенно когда в очках, но баламут, каких свет не видывал.

Знала бы, что такие в Америке водятся, давно бы сюда приехала.

Я, вообще-то, здесь случайно.



Приехала на похороны отца. Он свалил из Союза лет тридцать назад, я еще пацанкой была. Нас тогда в органы таскали или на дом приходили и стращали — предатель, изменник, в отца пошел (тот был врагом народа, вот только перед самым побегом отца деда реабилитировали и ученым признали, а сначала в 34-м расстреляли — нужна их реабилитация, да пошли они!), а чему отец в Америке том мог изменить, если всю жизнь с микробами возился. Микробы, они микробы и есть, они и в Африке микробы. Ну, может, в Штатах они пожирней, а в Африке позагорелистей, а

так — кок он их вообще в микроскоп видел?! Мне все время из органов твердили: «говори везде, что отец умер, а то в институт не поступишь», потом «а то в аспирантуру не поступишь», «а то на работу не поступишь» — и письма его показывали, что все-таки жив, но читать, падлы, не давали. Я во всех анкетах врала, что он умер, а всем все равно говорила, что он в Америке — в гробу я видала эти органы. И ничего — и защишилась нормально, и на работе все в легкую. Только перед самым ГКЧП опять вызвали в органы и дали его письмо: 'Читай!» Письмо как письмо, ничего особенного или шпионского, а я читать, блин, не могу — там в самом начале цифра 127\0. Это он письма нумеровал, ботаник гребаный. Ну, мне продиктовали ответ, а потом, через два месяца, я уже сама получила его 128\1. Пока то да се, пока сообразили, что можем и увидеться, бумажки для ОВИРА на гостевую стала собирать — блин, телеграмма: «помер». От еврейской общины — билет туда-сюда. И еще чек на тысячу долларов. Я все бросила. Визу мне какую-то чумовую дали: люди-то везде хорошие есть, прилетела — и лучше б я опоздала: я-то его все молодым, высоким представляла, а тут лежит, блин, гномик маленький, седенький, весь замусоленный какой-то.

Когда отревелась, люди кругом, Джуйка помогла, работа подвернулась: в гостинице горничной, по шесть баксов в час. Я в английском, блин, — ни в зуб. Немецкий учила. Ничего, выучила: нужда скачет, нужда пляшет, нужда, блин, песенки поет — надо, так и по-китайски залопочешь. Про специальность пришлось забыть, да и хрен ли в ней. Теперь на компьютере сижу. Платят хорошо, работа интересная, по делу и в отпуска всю Америку объездила, теперь вот мы решили вдвоем по Европам.

У Жеки там чего-то внутри иногда хнычет, но мы — шашлычок замочим, водочки накатим, и — как рукой.

Жизнь летит — только успевай поворачиваться. Я в Америке поняла, что, хоть жизнь и убыстрилась, а жить люди стали уверенней. Тут недавно прочитала в одном журнале — нынешние римские папы (а их, говорят, было двести шестьдесят с чем-то штук) вдвое дольше прежних служат папами, а ведь у них эта работа пожизненная и счет идет от самого Петра, с тридцать третьего года, — самая надежная статистика! Интересно, кто-то ведь изучает их, как мой старик микробов, а ведь они — наместники Божий!

Мне всего пятьдесят стукнуло, я еще молодая, у меня все, блин, впереди, а все, что и было плохого, кончилось и не вернется больше никогда.

Гороховый суп

Что может быть проще, дешевле, но и вкуснее горохового супа? Берешь что-нибудь копченое. Лучше всего кусок сырокопченого окорока с косточкой (когда-то по 2,40 за килограмм). Замачиваешь либо ошпариваешь стакан гороху (по-научному — бланшируешь), запускаешь горох и копченость (окорок, грудинку, корейку, ветчину, кости и шкуры от них, но можно и просто свинину, хотя это гораздо хуже), луковую репку (лучше оставить на ней одну верхнюю цветную одежонку) и морковку. Луковицу и морковку, если вам очень уж противно, можно, когда они будут готовы, выкинуть (вот зачем их лучше класть целыми, ведь неизвестно иногда, как относится к ним ваш будущий, но еще неведомый вам сотрапезник). Пенку лучше снять, хотя и не обязательно, а вот варить надо непременно медленно, чтоб горох не заваривался до горошницы, до пюре, чтоб суп был прозрачным. За полчаса до готовности — запустить крупно рубленный картофель, а перед самой готовностью — черный горошечный перец, лаврушку и для благородности ломтик-другой лимона. К супу хороши гренки. Я люблю мелкие белые, но непоганы и черные.

Суп такой вкусный и сытный, что после первой тарелки неизменно тянет на вторую, а после третьей — хочется только спать. Суп хорош особенно в начале отопительного сезона, когда уже холодно, а батарея еще не включена…

Бульоны

У нас в семье было принято к праздничному столу, между холодным и горячим, подавать бульон с пирожками. Пирожки всегда были, как теперь принято говорить, в ассортименте: с мясом, с яйцом и луком, капустой, рисом и яйцами, картошкой, грибами, сладкие (эти — отдельно и не к бульону, но одновременно). Бульон — всегда один и тот же: горячий, жирный и наперченный. На одну чашку пирожков пять-шесть хватает. А пирожки — воздушные, желто-розовые, во рту тают.

Потом я освоил много других бульонов: мясных, куриных, овощных, рыбных, костных, б/м (это не из белого медведя, а просто «без мяса»), с пирожками, с пашотом (это пирожок, но по-французски, или это вовсе не пирожок, а обесскорлупленное

яйцо. Но ведь французы как-то называют свои пирожки, верно?), с профитролями (мелкая пампушка), с пампушками (крупными профитролями), с яйцом, с пельменями, с зеленым луком.

Еще в детстве я понял, что бульон — это суп, содержание которого выловлено и изъято. Оно находится рядом с бульоном, либо уже кем-то выловлено и где-то съедено. Я в общем-то люблю бульоны, как и свою родину, но всякий раз чувствую себя слегка обворованным ими.

Куриные супы

Их два: из потрошков и лапша с курицей.

Супешник из потрошков слегка горчит от микродоз желчи. Не надо этого бояться. Куриная желчь — панацея от всех бед, а горчинка — это такое привычное для нашей жизни ощущение, что не надо лишать себя этой привычки в простом и незатейливом супешнике.

Не изощряйтесь. Добавьте к потрошкам лук, морковку, картошку и привычные пряности — вот супешник и готов.

На лапках надо обрезать когти и, если есть, ободрать у колен мохнатые перья. На головах обрезать клювики. Желудки выпотрошить и содрать внутреннюю желтую и жесткую ребристую поверхность. Вырезать из печени желчный мешочек, а из сердец выдавить кровь. Из шей вырвать трахеи. Все это чрезвычайно просто. Я предпочитаю разнообразный потрох, чтобы не надоедало. Самое безвкусное, пожалуй, ноги, но и они хороши. Самое деликатесное — гребешки. А впрочем, и все остальное очень даже непогано.

Лапша с курицей делается из лапши и курицы. Лапшу надо делать самим, потому что в магазине если и торгуют, то лишь названием лапши по цене лапши. Их лапшу даже на уши не повесишь — расползается. Из импортной курицы суп не сваришь. Она предназначена не для варки, а для гриля. Нужна наша, советская курица, пережившая не менее двух съездов. Важно, чтобы вы не чувствовали вины за смерть птицы: она умерла не насильственным образом, а просто устав жить. Это ничего, что вариться она будет дольше говядины — чистая совесть важнее, да и навар жирнее будет.

Готовый суп хорошо заправлять распущенным яйцом и молоком.

Луковый суп

Как взахлеб эренбурги и евтушенки писали о чреве Парижа и его знаменитом луковом супе! Мне всегда казалось это оскорбительным: ну, вырвался и прорвался, ну, отважился на ночной поход по Парижу, ну, нахлебался лукового супу — нас-то зачем агитировать? Нам-то зачем рекламировать? Нешто мы упираемся и сопротивляемся? Нешто нас надо уговаривать и уламывать?

Попробовал я и сам как-то сварганить луковый суп. Выбрал пяток луковиц одинакового размера, так примерно с женский кулачок. Ободрал самый верхний слой, оставив бронзовые рубашки. Осторожно и аккуратно нарезал кругляшами, уложив на дно кастрюли, залил водой на четыре пальца выше лука, посолил и отправил малой скоростью вариться при закрытой крышке. Минут через сорок добавил пряностей по-благород-ней, перчику в горошек, несколько капель салатного масла и дал супчику притомиться.

Бульон получился лимонно-золотой, вкус и аромат — вполне заморские и иноземные. Я остался своим супчиком доволен и голоден.

Чечевичная похлебка

Исав продал свое первородство за эту похлебку. Он знал, что делал.

После чуть ли не полувекового перерыва чечевица, этот злаковый полусорняк, обитатель полей ржи и овса (куда оно все делось? Поля стоят пустые либо усеяны травой), вновь появилась в продаже, очень редко и по цене, превышающей всякое, даже испорченное кофейными ценами, воображение. Когда-то чечевица стоила вдвое дешевле гороха. Мы что ее теперь, на Луне выращиваем? Помню, у нас в семье одно время была книга «Французская кухня». Из всего многообразия французских блюд моя бедная мама могла освоить только чечевичную похлебку: все остальное либо было недоступно, либо просто отсутствовало.

Я помню этот чудесный темно-зеленый супчик, необычайно пикантный и простенький. Я очень любил его. Зачем, спрашивается,

Махан-шельтяган

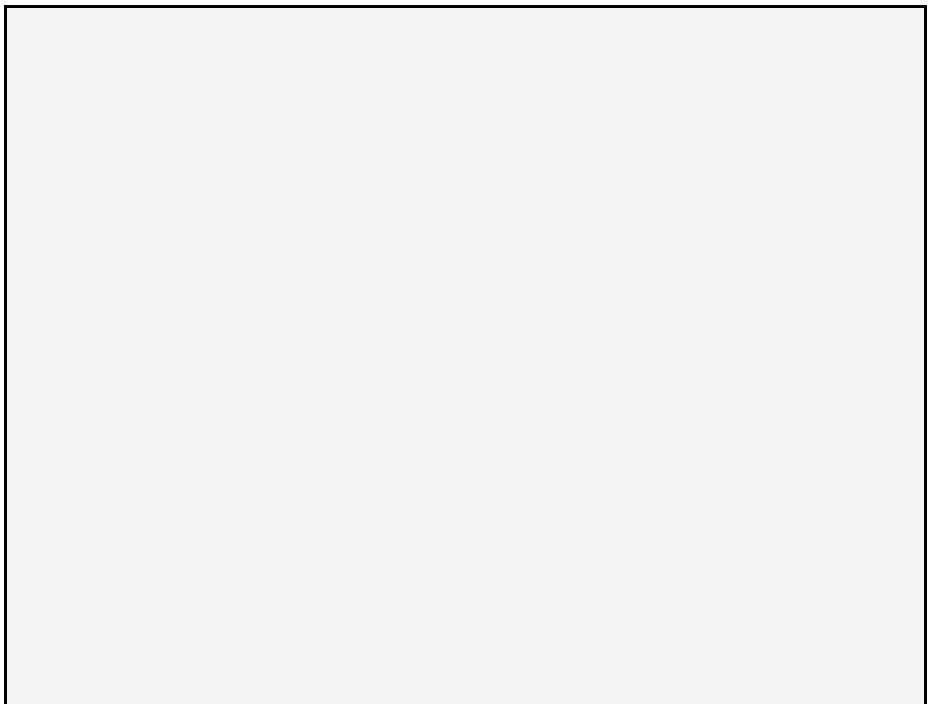
Если я географ, то это еще не значит, что мне везде нравится. Два года мы халтурили в пустопорожних степях Калмыкии (теперь это еще более пустопорожние пустыни, а прошло всего

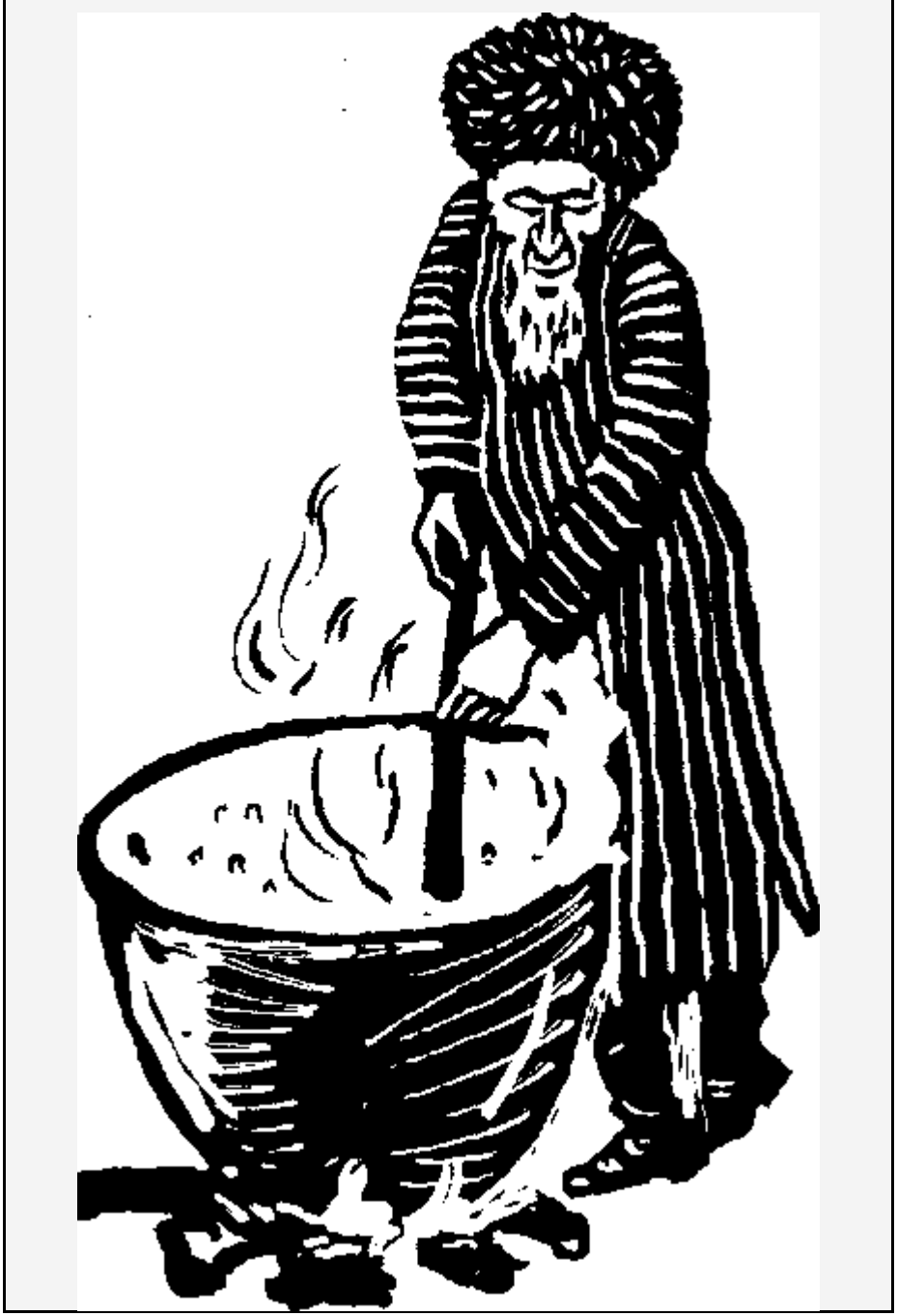
десять с небольшим лет!), и у меня остались самые тягостные воспоминания и о самой стране, и о ее несчастных жителях. «Продажность», пожалуй, наиболее адекватная оценка местного населения, без национальных, расовых и религиозных различий внутри. Эта продажность тем более неуместна, что осуществляется в условиях натуральной бесхозности.

И все никак они не установят свой буддистский язык в атеистической кириллице. На западе и в центре говорят и пишут «махан-шельтяган», на востоке, на границе с казахами, — «махн-шелтяг». «Махан» — мясо. «Таган» — котел. «Махан-шельтя-ган» — мясо в котле. Это суп такой. Кидают в котел мясо на костях, и кипит оно до тех пор, пока кому-то не покажется, что хватит кипеть. Бульон — как после отжима половой тряпки: вроде и не совсем вода, но вроде и не для еды. Мясо — как та самая, половая тряпка, только плохо отжатая и на костях. Хуже только берики (как скажу это слово — выворачивает наизнанку).

Если Ильич и вправду имел калмыцкие корни, то я позволю себе плагиат по методу Никифора Ляписа-Трубецкого:

> Да будь я и негр преклонных годов,
> И то без унынья и лени
> Я выкинул берик бы только за то,
> Что ел его маленький Ленин.





Кстати, когда-то Калмыкия славилась «мраморным» мясом — непревзойденной говядиной на душистых и редких степных травах.

А сейчас.

Еду я однажды по дороге на попутке. Вдруг мой калмык

бросает руль и всплескивает руками:

— Махан!

У дороги пасется заблудшая овца. Машина рыгает от внезапного торможения. Шофер выскакивает, хватает заблудший махан за загривок и круп, бросает в кузов, и мы едем дальше. Я тут же узнаю, на что пойдет махан, точнее куда — в шельтяган. Это даже не мыслится как чужая собственность. Обыкновенный дар небес. Между прочим, с небес посылаются и другие дары. Соседняя Чечня и дагестанцы разных мастей, некогда усмирявшиеся царским правительством с помощью калмыков, теперь фрахтуют небольшие самолеты, захватывают кошары, ставят калмыков всей семьей к стенке, загоняют на борт два десятка маханов и возвращаются к себе, полностью безнаказанные.

Горек и отвратителен махан шельтяган. И чем ниже культура, тем больше крови в межнациональных отношениях.

Шурпа

Нечто подобное в Армении называют хаш. Но я ел казахскую шурпу. Весь вечер пьют водку, до остекленения. А перед потерей пульса ставят на малый огонь огромную кастрюлю с бараниной, добавив к воде лишь соль и перец. Спят тяжело, беспробудно, мертвецки, с убойным холостяцким храпом, дающимся лишь на двадцатом году несчастливого брака. Утром тяжелые похмельные головы можно использовать перед началом воскресной службы в храме — далеко окрест раздается гул и звон.

Снимают с огня кастрюлю. Мясо еле прикрыто жирнейшим наваристым бульоном. Дрожащий глоток чудом оставшейся водки и осветляющий мир глоток горячей шурпы. Затем огромные куски разварившегося, мягкого мяса, еще полстакана шурпы, хмель исчез, осталась лишь яростная ненависть к спиртному — так бы все и уничтожил.

Алкоголь — удар по печени. Шурпа — еще более увесистый удар. Подобное — подобным.

Клин — клином. Бологое — бологим.

Кузен шурпы — армянский хаш, но делается он с применением молока.

Пити

В горшочке прозрачный бульон с изящными бараньими косточками и ребрышками, элегантные фасолины, ажур

разварившихся колечек лука, крупно порезанные куски картофеля. Тонкий и терпкий аромат, изысканный вкус. Пити — простое и благородное блюдо, достойное кавказского крестьянина и князя.

Харчо

Баранина, рис, вода, томат. Соль и перец. Вот и все. Я долго был уверен в том, что харчо — суп. В этом меня убеждал общепит на всех доступных мне уровнях — от столовой до ресторана. Но когда в Батумском порту нам подали харчо такой густоты, что оно потеряло текучесть, я усомнился — да суп ли это?

Лагман

В «Балтике», филиале «Узбекистана», я однажды сделал заказ: какие-то закуски, лагман (где-то я слышал раньше это слово, произнесенное не то с восторгом, не то с упоением), шашлык, еще что-то, кажется. Хитрый официант принес сначала лагман: пиалу с насыщенным бульоном, кусками мяса и длинными плетями дунганской лапши. Больше я ничего съесть не смог. Осоловел.

Но это было давно. С тех пор я не то чтобы стал прожорливее.

Вовсе нет.

Но после нынешнего лагмана я не прочь и поесть чего-нибудь посущественнее.

Баланда

Доведенная до совершенства тюремно-лагерно-казарменно-больничная похлебка. Высшие образцы баланды — в лагерях. Она описана в подробностях Шаламовым, Солженицыным и другими литературными зеками, однако подробностей-то и нет в баланде. Редчайшие крупинки пшенки да гоняющиеся друг за другом по всему лагерному котлу две жиринки: одна с солдатскую вошь, другая — с натуральную блоху. Все калории в баланде — в ее температуре. Это — четвертый закон марксистско-ленинской термодинамики.

По идее, в баланде должны плавать либо рыба, либо мясо, но рыба в баланде не выживает, а мясо всякий раз промахиваются класть. Кладут, но промахиваются.

Чем выше статус откармливаемого баландой, тем она холодней, а калории материализуются в жиры и прочие призраки жизни (пятый закон марксистско-ленинской термодинамики). В

ведомственной больнице, например, баланда имеет комнатную температуру, но две жиринки гоняются друг за другом в каждой тарелке, а не вообще в котле.

Рататуй

«Суп рататуй — хочешь жуй, а хочешь плюй». Овощной вариант баланды. Особенно популярен и любим поварами детских дошкольных и школьных учреждений. Я почти утерял память о вкусе рататуя, но помогла дочка. В детском саду воспитательница пожаловалась:

— Ваша Юля очень плохо ест.

Я попросил показать, что она плохо ест. Подали мисочку рататуя, синюшную запеканку из творога и дистиллированный компот. «Это хорошо, что она плохо ест», — молча ответил я.

Солянка мясная и рыбная, сборная

После кошерной пиццы в китайском ресторанчике, что расположен в армянском квартале, захотелось что-то солянки, простой, обыкновенной солянки с увесистыми пятаками смачного жира, хотя, если честно, не покидает мечта иметь, как и все, талию, ну, хотя бы на уровне шеи.

Вот говорят, что у русских популярна пословица «пусть сдохнет моя корова, лишь бы у соседа две». Есть тут доля истины. Но только доля. Потому что, кому ни расскажи о происхождении солянки, все в один голос — в нашем народе это не пройдет!

А произошла сборная солянка из селянки: на сельский праздник, сход или общие работы каждый двор вкладывал в общий котел свое — кто мясца, кто курицу, кто картошечки, кто капустки — у кого что есть — и все это, смешанное, варилось на весь мир и сход. Сборная селянка (солянка) — русское воплощение добрососедства и доверия соседу. Это ничуть не хуже бретонского «нет на свете человека лучше моего соседа» или ирокезского «не осуждай соседа, пока не пройдешь тысячи шагов в его мокасинах».

На пьедестале почета среди супов стоят борщ, солянка и грибной суп. Все остальное томится ниже, ниже до самого дна кулинарной жизни, где на нарах сидят косноязычный маханшельтяган, угрюмая и злобная тюремная баланда, солдатская шрапнель из перловки да рататуй с пионерским приветом.

Густая, наваристая, бархатно-шоколадных тонов, солянка отмечена золотыми медалями жира, как наш героический генсек,

собравший самую большую коллекцию значков и орденов, получавший высшие награды родины за продажу родины, а также за то, что вот, понимаешь, и дотянул до очередного дня рождения. Это с его нелегкой руки пребывание в партии в течение полувека стало приравниваться теперь по льготам к военному подвигу. Трудно представить себе, какой бесхребетностью надо быть, чтобы удержаться в партии в течение пятидесяти лет. Вот уж точно говорят, что хорошие люди долго не живут.

Однако к солянке это имеет только то отношение, что мы с вами ее едим гораздо реже, чем герои долголетия, достигаемого в том числе и тем, что они часто поедают нашу с вами солянку.

Если это мясная солянка, то в ней должно плавать несколько видов мяса: отварное, накрошенная мелкими кусочками ветчина или окорок, сало соломкой, вареная колбаса или лучше кружочки сосисок.

В рыбной солянке плавают увесистые куски севрюжины, осетрины или им подобных рыбин.

В солянке присутствуют мелкой нарезки овощи, включая соленый огурчик.

В любом случае солянка балует нас маслинами, каперсами и дольками лимона. Лучшие каперсы в мире растут на склонах Крымских гор в районе Фороса.

Солянку умеют делать на Москве, на волжских пароходах и на чужбине в эмигрантских кругах.

С чем ассоциируется сборная солянка? С плюшевыми занавесами ресторанных кабинетов и эстрады, с ансамблем из гитары, аккордеона и балалайки и с этой, как ее? Певица с загадочным славянским телом, выходящим за все рамки приличия (этот размер надо произносить с легким заиканием: Х–Х-Х–Х-Х–L), стоит нараспашку неимоверной глотки и проникновенно, навзрыд души поет песенку про Сизифа: «Вон кто-то с горочки спустился…»

И под эту душераздирающую пошлятину нальешь себе лафитничек, опрокинешь с небрежностью и в первой же ложке — луковая кудря, желтоватая осетринка, тусклая галька маслины и обжигающий бульон — поневоле прослезишься. А рядом, видя твое умиление, верная и хорошая:

— бедненький мой, миленький, позабыт-позаброшенненький, никто за тобой не следит.

И ведь впрямь не следят, измельчала и избаловалась Лубянка.

И пока хлебаешь жирно-острую, несколькими сортами перца приправленную солянку, обольешься потами сквозь невидимые миру (потому что скупые) мужские слезы: «никому-то я стал не нужен, ни своим внутренним органам, ни государственным, ни даже иностранной разведке, жизнь прошла и кончается, как эта солянка, и не у кого попросить добавки, хоть черпачок, хоть еще пару годков».

Есть и удивительно поганые образцы. Как-то, таская французскую делегацию в Переяславль-Залесский, мы завезли их в подмосковный загородный ресторан «Лесная сказка». Там подали солянку эпохи перестройки. Раньше это, кажется, называлось лагерным рассольником — кусочки ливера, крошеный соленый огурец, легкая изжога. После такого варева прямой дорогой отцов — в туалет. Но — не хочется думать о плохом, вспоминая солянку.

Строго говоря, солянку не варят — припекают на небольшом огне. И подавать ее желательно в горшках и с деревянными ложками, хотя, смею вас уверить, в глубокой тарелке тонкого фарфора, в тяжелых серебряных ложках с вензельной надписью «украдено из ресторана «Савой» она также весьма недурно смотрится и естся.

Солянка должна быть густой, чтоб ложка стояла. Примерно такой густоты была солянка в знакомой татаро-еврейской (русской, стало быть) семье в славном городке Пасифик Гроув, знаменитом тем, что последним (и совсем недавно) отменил сухой закон.

Этот удивительный суп, изобретенный на общинном уровне,

так и не стал домашним. Гораздо уместнее он смотрится на миру, в ресторане, да и приготовление солянки в домашних условиях — что в России, что за ее пределами — требует особого мужества и изобретательности в поиске ингредиентов.

Фруктовые супы

Летом хороши все холодные супы, в том числе и фруктовые. Варятся они очень даже просто: отдельно готовится рассыпчатый рис, отдельно — то, что заменяет бульон, а именно: компот из сухофруктов, компот из свежих ягод и фруктов, компот из ревеня, кисель из тех же материалов. Очень хороши во фруктовом супе айсберги из взбитых сливок. Самый вкусный фруктовый суп — на киселе из кураги. Конечно, фруктовый суп может быть и горячим. Конечно, его можно готовить и зимой. Отчего бы и нет? Но в еде я — традиционалист, поэтому фруктовый суп может быть подан в любой сезон, даже зимой, любой температуры, даже кипящий, но есть его надо летом и в холодном виде.

Молочные супы

Более примитивное блюдо трудно себе представить: вареный рис, вермишель, лапша или еще какая крупа либо каша заправляется горячим (теплым) сладким молоком в такой пропорции, чтобы это все-таки был суп, а не молоко и, с другой стороны, не каша на молоке, камуфлируется под навар сливочным маслом и подается к одру больного, пионера, солдата, арестанта и других, немощных и сиротливых.

Несмотря ни на что, домашний молочный суп я люблю, но домашнее — оно домашнее и есть. В том супе — и лапша домашняя…

Супы-пюре

Это принцип такой — протертый слизистый супчик. Иногда его называют суфле, чтоб больше было французского смаку. По консистенции суфле-пюре — суспензия. Цвет нежный, как и вкус: зеленоватый (из горошка или молодой фасоли), красноватый (из моркови), вишневатый (свекольный), белесый (грибной, капустный, картофельный, сырный, лангустовый), желтоватый (реповый), кирпичноватый (томатный), болотноватый (шпинатный, щавелевый), синеватый (ну, этот, я даже не знаю, существует ли, и если существует, то из чего его гонят).

Иногда такой супчик, разливаемый по чашкам или пиалушкам, разнообразят мелкорезаной петрушкой и ма-а-ленькими белыми греночками.

Употребляют супчик в трех случаях: в приличных домах, за границей и изысканно больные.

Грибные супы

Грибной суп — всегда поэма.

Принесешь в жаркий июльский полдень домой махотное лукошко колосовиков: два-три тонконогих и кривоватеньких абабка, которых чаще называют подберезовиками, один-два белых с грузной шляпой: сверху как у ситного или калача, а снизу — нежно-нежно салатового цвета, десяток разноцветных сыроежек с шляпками колобком, выводок лисичек, моховичков или козлят, чистенькую седенькую свинушку с темнеющим срезом и юношеским пушком по краю шляпки. Что с ними делать? Помыл, крупные грибы порезал — да и в воду. Закипела — сольцы, морковочку, лучку, молодой картошечки, разрубленной крест-накрест на четыре четвертинки, в мытой белой кожуре. Можно и свекольной ботвы немного. Полчаса — и все готово. Супешник прозрачный, коричневатый. Каждый грибок — протокольно различим. Ложку сметаны — и то ли детская, то ли старческая убеленность супа смиряет тебя с настоящим и с каждым глотком шепчет тебе: «Уймись, утолись, все было хорошо, и будет хорошо,

да и сейчас неплохо». Ешь его, а душа радуется и глаз ликует: вот сыроежечка попалась, надо же как полиняла, а ведь така красненька во мху была. В Белоруссии абабок больно-то за гриб не считали: выйдешь за бани, в ближайшее болото, поросшее дурникой-голубикой, а там этих белоголовых натыкано — тьма. В полчаса — ведро. Как набрал, так и наварил: ведро грибов, ведро картошки, ведро воды, ложку соли. Ну, там забелил молочком или простоквашей. Что наварил, то и съел. После супа можно и картошки жареной на сале с яйцами: ведро картошки, шмат сала, десятка два яиц.

Осенний суп из свежих грибов грустен и пестр, как наши позднесентябрьские леса. В суп идут самые красивые грибы: серо-сине-рыжий челыш — подосиновый пацан, что гвоздочки — опята с телячьими шляпками, терпкий рыжик, от которого во всем супе — как в еловом подросте, розовая ажурная волнушка, вообще-то безвкусная, но очень уж симпатичная, молодые дуньки-свинушки, ядреные, угольно-зеленые чернушки, которые потом станут буро-фиолетовыми, но не расквасятся, нет, а сохранят свою упругую крепость, белые, естественно, черноголовый подберезовик, опять же лисички да мелкоподобные сыроежки, зеленый моховик, кофейно-какаовый польский (вот лях до чего наряжаться любит — сверху шоколадный, снизу желто-салатовый, ножка — кофе с молоком, сам стройный, молодцеватый), молодой, весь в белой крупке дедушкин табак — не забыл ли я кого? А если и забыл — не беда.

На осенний суп надо не грибы — воду жалеть. Чтоб вышел он густой, слизистый, с перчинкой от чернушки и рыжика, со слезою благородных трубчатых грибов.

Зимний суп скорбен, его едят до самой Пасхи, весь Великий пост и всю нашу заунывную зиму с секущими снегами, поземками и трескучими плавными сугробами в радушной ауре святохолодного солнца.

Из сушеных белых грибов получается суп, порождающий ностальгию по потерянному дворянству, если не собственному, то по крайней мере пяти миллионов других благородных людей. Именно этот суп — из сушеных белых — соперничает с борщом и солянкой. Удержись мы в рамках конституционной монархии — победил бы он, и не только победил, но и был бы доступен всем. А так — цена на белые сушеные просто недоступна воображению, не то что карману.

Из белых грибов получается белый суп, из черных — черный. А к черным относятся подосиновики, подберезовики, маслята, польские — словом, все губчатые, а также опята. Особенно хороши опята. Опенок — это снеток грибного царства: и

благороден, и вместе с тем демократичен.

Зимой хороши в пустых и мясных супах как добавка и особая прелесть сушеные и соленые грибы (все те же опята, лисички, чернушки, губчатые), но это уже не грибные супы, а борщ с грибами, щи, куриный бульон с грибами, всяко тако другое…

Одно время производили плавленный сыр с белыми грибами. Если пачку сыра распустить в горячей воде, добавить картошечки, мучки или крупки, то супец получается, знаете ли, знатный… Непоганый супец получается.

Суп с фрикадельками и клецками

Это нам досталось, кажется, от восточных европейцев, то есть западных славян. Наши старшие братья по разуму считают, что чем больше труда вложено в приготовление блюда, тем оно вкуснее и дороже. Что-то в этом есть, только не знаю что: то ли порочное, то ли здравое. Во всяком случае, просто так, от нечего делать, я бы эти самые фрикадельки и клецки готовить не стал бы, но и от супа из них не отказался бы. Фрикадельки — шарики из мясного фарша на яйцах, обвалянные в мучной панировке, чтоб не разваливались. Можно и без панировки — от муки бульон мутнеет. Клецки — аляповатые, слегка подраскисшие комочки плотного теста, добываемого из муки (или манки) и желтков, свиваемого в колбаску и нарезанного в суп.

Суп не суп, а так, бульон с начинкой. К клецкам, для утешения и разнообразия распускают в супе яйца — вот и плавают острова-клецки в ажурной облачной равнине разбитых яйц.

Суп фантази

Раз Ваня Лисовой, иркутский скалолаз веса пуха, затащил меня на галерею Круго-Байкальской железной дороги.

Забрались по отвесной стене, а там — сараюшка, навесик с верандочкой. Перед ним небольшое кострище. Ваня по веревке слетел вниз, черпанул котелок байкальской воды. Запалили легкий костерок. Когда закипела вода, стали в нее бросать что ни попадя, что Бог послал — банку тушонки ухнули, какой-то концентрический суп в пакете, порубили колбасу. Где-то нашлась луковица и какая-никакая крупка, пшено, что ли, или «артек» какой? Лавровый лист нашли — туда же. Порубили черный хлеб кубиками — туда же. Кажется, банку ставриды в масле. В пустом бумажном пакете застряла гречка — не пропадать же! Ваня

корешок какой-то в скале расковырял, почистил, да и бултых его. Вдруг — поллитровка с остатками постного масла, наверно, довоенного разлива — как будто там, в котелке, и родилось то масло. Поднаперчили, добавили крутых яиц, но без скорлупы, само нападало хвоинок, песчинок и пеплу. Назвали мы все это кулешом, взяли по средству потребления, по ложке значит, и — мир поплыл. Вот сидим на скале, внизу Байкал, напротив, как фата-моргана, — бурятский берег, в голове от супешника — самое махровое сталкерство и волшебная дрема. Хотите верьте, хотите нет: пять часов провели в этом кайфе и не заметили, как миг единый. Очарование. Цирцеево варево.

Потом-то я уж вспомнил: и всегда-то в разных походах и таких вот отдохновениях готовятся такие вот фантазийные супы изо всех имеющихся и подручных материалов. Чего там душой кривить?! — Лучше супа не бывает. Хотел еще и о других писать, да нет сил, теперь не буду. Не смогу. Да и надо ли?..

Уха

Чем уха от рыбного супа отличается? Водкой.

Конечно, есть выдающиеся рыбные супы — знаменитая сборная солянка с осетриной или севрюгой, с оливками и каперсами, незабвенный пшеный суп с вяленым снетком, есть,

наконец, элегантный и дорогой суп из акульих плавников (он позволяет поддерживать мужские стати за счет серьезного опустошения кармана), но о них — как-нибудь в следующий раз.

…Дело было в Красновидове под Можайском на студенческой практике. Ну и голодные же мы там были шесть недель кряду. Я, в один из выходных вырвавшись в Москву, дома, где никого не было, влил в себя кастрюлю супа, сожрал весь хлеб, сжевал пачку сырых макарон, выпил какой-то соус, опрокинул в себя полсахарницы, смолотил древний запас сухофруктов и что-то еще. Так вот, не от безделья, а ради жизни на земле занялись мы в Красновидове рыбалкой: поймаем с десяток пескарей, сворuем на кухне пару картошек, соли с перцем и на костре в добытой где-то кастрюле варим уху.

Сварили. Затащили в палатку. Поставили меж двух коек. Расселись, вооруженные одной ложкой на шестерых. Самый маленький и прожорливый из нас сделал одно неловкое движение к кастрюле и опрокинул ее. Всю. Земля жадно впитала в себя нашу уху. В жизни своей я не встречал более вкусной и аппетитной ухи. Как мы не убили тогда своего товарища? Видать, Бог уберег. Но мы встали и пошли ловить других пескарей. И чаще всего клевало у того, самого маленького и голодного.

Самая простая рыбацкая уха на костре варится в ведре или котле. Крупные чищеные куски рыбы, лучше разных пород, укладываются на дно и заливаются на ладонь ребром воды выше, чем рыба. Когда вода закипит, юшку лучше не снимать (впрочем, чистоплюи и врачи все равно снимают), а бросить туда нечищеную луковицу и крупного нареза картошку. Перед самой готовностью добавить перца горошком и красного молотого, лаврушку, можно сельдерей-укроп-петрушку и обязательно чарку водки (именно чарку, а не рюмку, лафитник или стакан).

Есть лучше деревянной ложкой, чтоб не обжигаться, черный хлеб лучше не резать, а ломать. Водку лучше не запивать, а занюхивать краюхой и куском рыбины, предварительно выложенной на отдельное блюдо. Горячее сырым не бывает, поэтому не давайте рыбе сильно развариваться.

Вот что хотите со мной делайте, хоть самого пустите в котел, а самая лучшая рыбацкая уха — у липован в дельте Дуная. Они такое варят — душа вон вылетает и парит, неупокоенная, пока котел не кончится. Липованская уха — красная, из нескольких сортов, но почти всегда в комбинации участвуют сазан и судак, сильно наперченная и очень жирная. Ядреные пятаки плавают эдакими сомами. Одно смущает — липованы спиртное ни-ни. Особенно водку.

Классическая волжская уха — тройная. Сначала варятся

нечищеные сопливые ерши. Полученную юшку процеживают сквозь марлю, а ершей выкидывают. В юшке варят налимов, лучше молодых; когда бульон готов, налимов тех положено отправлять к ершам собачьим, однако те, кто соскучился по налимам, могут их съесть. Особенно рекомендую бежевую здоровую (не в смысле небольную, а большущую) печень, голову и брюшко. Уже на налимьей основе, также процеженной, варят стерлядку, ну, если стерляди нет, то осетрину или белорыбицу, но это гораздо хуже. Тройная уха требует тонких пряностей, помимо обычных — чуть-чуть корицы, два микроба шафрана, листок майорана, крупицу имбиря (я все говорю в расчете на интимную компанию, а не для общепита). В готовую горячую уху закладывается: пара долек лимона (тоненьких!), горсть греческих, на худой конец испанских, но ни в коем случае, не алжирских и не тунисских маслин, кажется, еще что-то, но Бог с ним. Хорошо подержать немного под паром веничек из аира, чабреца и донника. Затем быстро закрыть крышку и поставить кастрюлю в ванную с холодной водой на полчасика. Если удастся, сделайте воду проточной, аромат шафрана не терпит стоячей воды и слегка прокисает, а без охлаждения может даже прогоркнуть и будет пахнуть увядшим сандалом. Этого допускать никак нельзя.

Чем уха отличается от рыбного супа? Водкой, В готовую уху надо добавить чарку водки, ну, и, конечно, есть уху без выпивки — свинство.

Если вы думаете, что уха готова, то глубоко ошибаетесь.

Необходимо сделать еще следующее:

— мелко-мелко порубить молодую петрушку вместе с тоненьким корешком,

— сходить в магазин, купить рыбный суп «Деликатесный» и выбросить его там же, прямо в магазине, со скандалом и издевательствами в адрес рыбной промышленности, комиссии по продовольствию и лично директора торга,

— достать (если нет — купить) новые салфетки и галстук-бабочку, непременно черную, в полосочку,

— налить грамм тридцать, неправильно, пятьдесят водки и сказать небрежно своей подруге: «Ну, что там у нас нынче на первое: опять, небось, эта тройная уха?»

Конечно, уху можно делать из морской и океанической рыбы: на что люди не решаются по бедности или в извращениях! Однажды под Владивостоком мы варганили на пустынном и ветреном берегу с видом на Калифорнию тройную уху из морских бычков, морских королевских ершей и камбалы. Смутно помню, что водки было, пожалуй, многовато.

Дальневосточная уха из лососей хороша, помимо всего

прочего, необычными и весьма запашистыми приправами из местных дикоросов — корешков и травок.

Обская уха (до превращения этой реки в нефтепровод) отличалась необычайными ухищрениями в осетровом или сиговом секторах. Кстати, только эти две породы и идут в обскую уху. Остальное и рядом не кладут.

Если вы не едали астраханскую уху из сомятины, считайте, что вы еще и не родились и что у вас все еще впереди.

Архангелогородцы, естественно, в основном напирают на треску, но вот если вам предложат уху из мезенской семушки, то, умоляю, не отказывайтесь. Это — бесконечно-ясный полярный день и северное сияние одновременно. Так как местная водка не блещет, то брать этот продукт надо в Вологде. Даже если вы не доедете после этого до Архангельска, вологодская водка вас не разочарует и утешит.

О Ленской ухе — особый разговор.

Пелядь — самый маленький сижок, размером, может, с тюльку, только толстенькая и круглая, в перламутрово-розовом ореоле мельчайшей чешуи. При переходе на натуральное хозяйство и натуральный обмен я бы ввел толстую жемчужную монету — пелядь. «Почем картошка?» — «На пятерку три». То есть за пять пелядей — три картошки, или три кило картошки, или три ведра. В зависимости от регионального хозрасчета. В ухе пелядь вываривается полностью, переходя в бульон, придавая ему консистенцию не жидкости, а суспензии.

Потом в этом бульоне, процеженном по горшкам, варится нельма. Вообще-то нельма — королева Оби, но это не мешает ей плавать и по Лене.

В отличие от тройной ухи, объединяющей все три сословия, ленская уха — это, скорее, дворянское собрание, где мелкопоместный дворянин и князь, тянущий волынку своего существования от Рюриковичей, в равной степени плюют на тощую и пузатую чернь.

Это — если в дореволюционной парадигме. А в нашу парадигму перестройки, демократизации и опустошения всей страны Ленина уха ассоциируется с эмиграцией, которой теперь плевать на все совковое, включая и последнюю легальную эмиграцию, называя их, наверно, не эмигрантами, а агентами Лубянки. А ведь и верно — нынешний эмигрант пошел уже не тот. Нынешнего готовит и благословляет в последний путь вся страна и в первую очередь, конечно, Лубянка. «Вот и славненько», — говорят остающиеся, — «и очередь будет покороче, и нельма, глядишь, теперь достанется не только крайнему, но и последнему».

Только не надо наваливаться. Сиди себе спокойно, и пусть тончайшие ароматы горячей ухи витают над твоим убеленным — плешью ли, лондотоном ли? — челом, а можно и неубеленным. Лишь бы оно было. Потому что есть-то надо, а как будешь есть без него? Откуда рот взять?

Посмотри в иллюминатор, где в седеющем просторе повисли серо-зеленые низменные берега на подушках из пепельного песка. Взгляни, взгляни туда — там ничего уж нет. И движется не река и уж конечно не этот странный пароход. Твердь поплыла небесами из одной вечности в другую, а может, это сама вечность, как змея в траве, проявляется извивами зависших берегов. Нет пути, но есть идущие — такова жизнь на Лене, пустынной в своей оседлости идущих.

Здесь облака плотнее островов, все оттого, что их формированье идет под гнетом бешеным веков устойчивого антициклованья, яремнее, чем иго от Мамая. Вон справа Лену обложило тучей — ну и змей! — крученной, видимо, еще в тиши палеолита, она такой и встретит Судный день: стальной водой немокнущей забита.

Тойон (якутск. — хозяин) Лены, неба и жизни сед и грозен, но богат, сказочно богат и щедр. Он глух к страданиям и надеждам людей, но неумолим на неуважение и малопочтительность. Властная дань: две-три человеческих жизни за скверное слово на реке — и лишь мягкий небрежный и шустрый водоворотик.

Вон лодчонка уткнулась в песок. Костерок под укрытием лозняка. Прокопченный чайник. Неполное ведерко тогунка — еще одна сиговая рыбешка, чистая хамса по виду и размеру, но не на вкус, не на вкус! Полчаса сухого посолу — и еще пахнущая свежим огурчиком тушка с оборванными головой и внутренностями — сама нежность, голубоватая нежность небезродной аристократической мелочи — тает во рту.

Насмотревшись сквозь иллюминатор ресторана в протерозойную даль и начав кое-что понимать, ты непременно обнаружишь перед собой увесистый горшок и деревянную ложку при нем. А в горшке — молодая картошечка, плотные и округлые, неразваривающиеся и неразваливающиеся, а картинно-ровные куски нельмы. И дух стоит над этим, знаете ли, свежайший от петрушки и сельдерюшки, нескупо накрошенных в варево. Это даже не дух, а некий зуд в желудке, как писк одинокого комара под потолком — и есть он, и не уловим, и не указуем, где именно. Вспоминается в связи с ушицей и горшочком нечто исконное.

То «леди Макбет Мценского уезда» Катя Измайлова, то другая Катюша — Маслова. Это ей принадлежит бессмертное: «Не

виновата я — он сам ко мне пришел!» Понимаете, ее обвиняют в отравлении, а она отстаивает себя как порядочную женщину. Для нас — что Нехлюдов, что купец — «он сам ко мне пришел» и надругался. И к той же из Мценска «сам пришел». Отчего это у покорных русских женщин такая злобность и мстительность за то, что их лишили девственных покровов или открыли глаза, как и что надо делать в постели? Ведь не от нравственности же. Я думаю — это от наших женщин к мужчинам перешла древняя наша забава: два мужика садятся в дорожную пыль и грязь обнаженные по пояс и, сцепившись левыми руками, хлещут друг друга по очереди ременными плетьми. Я как-то видел эту потно-кровавую грязь исполосованных спин и убежал, выворачиваемый отвращением, а они продолжали наяривать друг друга — чем дальше, тем больней и злобней. Говорят, эта забава у нас от татар. Может быть, не знаю. Но наша братская дружба народов, гражданские войны и «стенка на стенку» и фестивали искусств — отсюда. Форма любви к ближнему у нас такая. Идет от наших матерей, отправляющих наших отцов на тот свет в. пароксизме любви, а потом истошно кричащих на все присутствие: «Не виноватая я — он сам ко мне пришел!» И мы все приходим и приходим! Продолжаем себя, свои рождения и смерти…

Неизменным в ухе является порционный кусочек лаврового листа, доведенный до средиземноморской свежести. В каждом горшке. Чтоб убедиться в этом, мне пришлось опрастать их несколько. Думал — помру. Ничего, выжил.

Ну, вот, а теперь, как положено после описания, — рецепт приготовления. Для ухи из нельмы и пеляди берем несколько спинок минтая и одну безголовую пикшовину…

Маринады и соленья

Мариновать можно все, даже то, что нельзя мариновать. Мы, например, умудрились во время землетрясения в Армении замариновать собственные спасательные отряды. Любимый всем нашим народом труп замаринован до такой степени, что живее всех живых.

Я не силен в этих делах и даже очень прост и консервативен. Всего три простейших правила:

— маринад — это закуска и потому должен вызывать желание выпить и вместе с тем желание заесть его чем-нибудь более существенным;

— выпендриваться с самим маринадом не следует, достаточно и того, что маринуемое разнообразно;

— маринование, в отличие от соления — средство

унификации, а не выявления специфических особенностей.

Пряные маринады Средней Азии, чего бы они ни мариновали там у себя, не перепутаешь с изысканно-холодными прибалтийскими, или жгучими корейско-дальневосточными, или маслянистыми молдавско-кубанскими, или сладковатыми закарпатскими, или жестко-нейтральными магазинными, суперуниверсальными и космополитическими.

Поэтому рецептировать маринады — дело безнадежное или, что то же самое — государственное. Я это делаю так: в банку, заполненную маринуемым и пряностями (о! это бесконечный ряд — но все в микродозах!), заливается кипящий раствор соли и сахара (столовая ложка сахара и ложка соли на литр воды) и ставится на 5—10 минут на стерилизацию или пастеризацию, а затем, перед закаткой крышки, добавляется чайная ложка уксусной эссенции, если банка трехлитровая. А вот теперь — что там в банке.

Это могут быть огурчики-корнюшоны. Не переварите их! Пусть будут твердыми и упругими. Помидоры особенно хороши те, что чудом вмещаются в банку, и содержится их там всего штук восемь. И ни в коем случае нельзя допускать, чтобы помидоры полопались.

Очень хороши, особенно к водочке, маринованные патиссоны и кабачки. Удивительно хороша цветная капуста. Маринованные грибочки никогда не банальны, хотя описывать их после Булгакова — дело почти безнадежное. Желтоватые мясистые белые, текучие и скользкие маслята, словно гвоздики и шпильки белесые опятки, не теряющие ни в какой ситуации своего неповторимого аромата рыжики (весь дурман леса и его таинственных подземельных пространств), неуловимые на вилку, в ауре слизи валуи, хрупкие сыроежки, исчерна-фиолетовые, твердые чернушки, расслабленные и изнеженные дунькисвинушки, о которых не устает предупреждать Минздрав, подосиновики, подберезовики — эх, мать честная! — как же можно вас всех не любить и чье сердце не вздрогнет, глотая гремучие смеси, водку, коньяки и спирты, при воспоминании или упоминании маринованного грибочка, с тоненькими кружочками промасленного лука, с налипшей перчинкой, вмявшейся в шляпку. Сыми ее, не поленись. Не отравляй свое наслаждение. Опростай в себя полную рюмочку, задержи в себе, не глотай ее, не спеши ловить чудный жизни ток по прожилочкам. Вот ударит жар по нутру и в мозг, затуманит мысль и откроет мир, ты возьми-поймай, прояснись, очнись, ты вкуси грибок с его нежностью, с его терпкостью. Отлетает мысль, улетят мечты, и развеет страх светлый дух гриба. Мариновать лучше всего не монопродукт, а

комплекс. Вот самый очевидный: персики, яблоки (целиком), сливы ренклод, виноград, помидоры, сладкий красный и желтый перец, кабачки, патиссоны, цветная капуста, чеснок, лук репчатый, морковь, свекла. Если набрать мелкие овощи и плоды, то комплекс будет называться пикули — изысканная закуска под шарманную выпивку.

Совсем другое дело — соленья. Соленый огурец — поэма и о пряностях, и о добавках, и о самом огурце, но отдельный эпос — об огуречном рассоле, холодном, отрезвляющем. Конечно, можно встать на атеистическую точку зрения и доказать, что спирт — это обыкновенная щелочь, а рассол — в пределе — соляная кислота и что, следовательно, опохмелочный эффект заключается в реакции нейтрализации. Возможно, это и так. Я с атеистами если и пил, то никогда не опохмелялся, слава Богу.

А малохольные огурцы? Знаете, с июля свежий огурец уже не идет. Только — малохольный. Не скупердяйничай. Купи, достань,

вырасти мелкий огурец. Обрежь хвостики и кончики, уложи в кастрюлю побольше, туда же — пряности и зелень (укроп, хреновый лист, смородиновый и малиновый лист, вишневый лист, лавровый лист, майоран), давленый молодой чеснок. Залил горячим рассолом, придавил маленько гнетом (а можно и не давить) — и на твоих глазах зеленые огурцы превращаются в синевато-сизые, а к утру — светло-болотные. Мало-хольный огурец — всюду нужен. И сам по себе, и в салаты, и в окрошку, и на бутерброд.

Соленый помидор… Берешь помидорину размером с партбилет члена политбюро, снимаешь жесткую кожицу и жадно высасываешь пьянящую жижицу.

А соленые грибы? Раньше, помню, в славные добрые времена последних репрессий и первых спутников, в овощных магазинах бочками продавались соленые грибы: белые (тринадцать старых рублей за килограмм), подберезовики и подосиновики (одиннадцать рублей), маслята и моховики (девять с полтиною), чернушки и грузди (семь с полтиною). Одновременно все и в каждом овощном.

Самое поэтическое произведение из соленых грибов — груздь. Западносибирские грузди — с синевой и прозеленью, в густой, до хрящеватости, слизи, всегда холодные и кинжально острые на вкус. Восточносибирские грузди — чисты и желты. Они толще и мясистей. Их ешь как мясо, благородное мясо. А дальше — восточные грузди, еще крупней, а готовят их в местной традиции с огромным зарядом пряностей.

Грибы солить можно холодным и горячим способом. Холодным, конечно, вкусней, но ждать надо сорок дней и опасно. В кадку или иную емкость укладываешь зелень и пряности, соль, затем грибы, опять соль, зелень, тяжелый гнет. Кадушку закрыть надо так, чтоб туда ничего не летело, но дыхание сохранялось. В первые дни сок можно сцеживать, тогда грибы утеряют горчинку, если она вам не нравится. Горячий способ проще: все то же самое, но грибы отвариваются (пенку и грязь надо снять). Горячие соленые грибы готовы уже на следующий день. Стоит также напомнить, что порции грибов можно добавлять весь грибной сезон, но обязательно перемешивая.

Отдельно — о квашениях. Прежде всего — о капусте. Лучшие квасники капусты — в рязанском Рыбном районе. Они заполнили своей продукцией все московские рынки. И нигде нет такой вкусной капусты, как у них, да простят меня другие мастера. Мне нравится и шинкованная капуста, и особенно — вилковая, хотя проквашивается она лишь к концу зимы. Квасят капусту, если по-простому, — с морковью, по-северному — с клюквой, по-гурийски

— не знаю как, но очень вкусно, по-провански — с клюквой, виноградом, сливами, еще чем-то.

И совсем уж сказочная песня — моченая брусника, моченая антоновка. Как это делается — не знаю. По-моему, это чудо природы, люди же поставляют лишь тару и рты. Самые фантастические моченые яблоки — в городе Скуратове Тульской области, на Крымско-Кавказской трассе.

Салаты

Салаты делятся на летние и зимние.

Летние салаты — смесь, призванная как можно меньше вмешиваться в природу. Шинкуется материал для летнего салата крупно, если вообще шинкуется. Ведь можно уложить грудой разные плоды и тоже назвать это салатом. Но дело не только в шинковании. Летний салат — не фантазийный. Здесь есть жесткие связи. Если салат из помидор и малохольных огурцов, то сметану сюда уже не положишь. И, разумеется, летний салат не допускает никакой термической обработки материала. Все должно быть по возможности «с грядки», включая нитраты и пестициды, лишь мытое.

Летний салат — смесь из собственно овощей и зелени, или из овощей, или из зелени, или из фруктов, или из растительного, но не являющегося ни зеленью, ни овощами, ни фруктами. Таковы салаты из побегов, цветов, завязи.

Летний салат заправляется: растительными маслами (от пальмового до машинного), сметаной, сливками и другими молочными продуктами; майонезами разных конструкций; уксусом; соусами.

Летний салат эфемерен, главное его достоинство — свежесть: существо хрупкое и недолговечное. Наверно, за это я люблю летние салаты — за их эфемерность. Меня всегда удивляли люди, дорожившие прочностью и долговечностью вещей. С какой гордостью заявил мне только что сосед по одесской ночлежке: «Вот какие крепкие носки — который год их ношу, сколько раз стирал — и хоть бы что!» Ну, похоронят его в этих носках, ну, съедят его черви, не трогая его носков, ну, раскопают археологи его могилу, достанут из ссохшейся слизи нетленный носок, и сверившись с именем на могильной плите, с удивлением скажут: «Бедный Йорик!» Так вот, еще о летнем салате. Его должно быть непременно много. Не на блюдечке или, не дай Бог, на розеточке, а тазами, шайками, кастрюлями, ведрами.

И при всем при том, летний салат — это не искусство. Как-то нарубая двум поросятам здоровенной сечкой в огромной

деревянной лохани картофельную и свекольную ботву, я понял, что летний салат может сбацать любой, даже я. Мне было тогда 12 лет, кажется.

Зимний салат можно сделать изо всего, из чего угодно, включая и исключая овощи, зелень, фрукты. Зимний, салат — всегда фантазия, поэтому рецепты здесь — дело излишнее. Чуть позже я лишь перечислю некоторые салаты и их ингредиенты. Общим для зимних салатов является то, что они структурно состоят не из кусков покрупнее, а измельчены самыми разными способами: перетираниями, через мясорубку, терку, мелкое шинкование, толчение, миксер, у некоторых народов — жевание и теребление.

Самый классический зимний салат — оливье. Так как его знают и даже ели все, я ничего не скажу о нем и его самозваных названиях в наших ресторанах. Лишь один маленький секрет: если в салат добавить немного вареной моркови и прилично выпить чего-нибудь крепкого (водка, коньяк, виски, одеколон, клей БФ, денатурат и т. п.), то салат оливье будет казаться салатом оливье с крабами.

Интересна группа паст-салатов из паштетов, печени, правда, иногда такое намешивают. Однажды я гостил в Ленинградском княжестве на границе с Карельским графством. Природа — ханская. Выпивка — царская. Обстановка — королевская. Настроение — не то баронское, не то вообще барское. А тут еще принцесса на стол накрывает, улыбается многозначительно, понимающе, многообещающе и не всем, а, кажется, только мне.

Вот и гвоздь программы — салат-паштет из чего-то там загадочного… Нет, это был не гвоздь! Так что же это было? Суспензия… Забуревшая вакцина… Гомогенезированное дерьмо…

Осклизлость прошлогодняя… Штучка…

Очень мне нравится пестрый салат. Делаешь из парной свинины небольшой такой гуляш. А к нему — пикантнейший соус из грецких орехов, гранатового соку, мелко тертого сыру, пряностей и чего-то там еще, подвернувшегося под руку. Свиные брусочки заливаешь соусом в центре огромного блюда и накрываешь блюдцем или тарелочкой. Затем от центра к окраине плавными волнами — секторами выкладываются меж бумажными перегородками ажурно порезанные либо нарезанные на терке сочные овощи: редис красный и зеленый, репка, салат, помидоры, огурцы, турнепс, а также — яблоки, крутые яйца, отварной картофель. Веер получается очень красивый — тона зеленые, салатовые, с пестринкой, белые, желтоватые, красные, пунцовые. Такой салат — украшение стола, но есть его в этом сарафанном виде не стоит. Пусть ваши гости налюбуются, напричитаются. Потом осторожно убирается блюдце, скрывавшее свинину с соусом, берешь пару ложек поздоровей, на глазах у изумленной публики смешиваешь салат и — должен вам заметить — блюдо получается столь же оригинальным на вкус, как и на вид.

Не бойтесь неожиданных сочетаний, если, конечно, это уж совсем не противоестественные смеси. Из четырех-пяти компонентов можно сделать (реально!) шесть-восемь совсем разных салатов.

Ну, и последнее.

Салат — это такое блюдо, которое можно и нужно скульптурно украшать всякими там грибочками (полпомидора на крутом яйце стоймя), цветочками из моркови и других овощей, спиралек, лебедей из яблок, всякой всячины. Зимний салат — это не столько еда, сколько украшение стола. Даже когда он вкусный.

И уж самое последнее — о винегрете. Он тоже салат. И не поганей других. Если надо, чтоб свекла не отдала свой цвет всему остальному, облейте ее постным маслом.

Майонез

Однажды, где-то в средние века, попал французский городок Майон в осаду. Это у них там частенько бывало. И, как водится, город опять не подготовился к осадному сезону. Муки, постного (по-ихнему — провансальского) масла, яиц, соли, даже уксусу и горчицы заготовили впрок и намного больше, чем может выдержать любая осаждающая армия, а всего остального — только слугам народа, да и то лишь на два дня. Не то мэр, не то префект Майона (у них и тогда с этим была неразбериха, а может, это нам так кажется или хочется, чтобы у них там все выглядело

неразберихой, хотя бы в средние века) был мужик толковый, и еще в юности хорошо знал трактат одного тогдашнего ученого аббата д'Ле-винта «Жратва». И вот этот изобретательный не то мэр — не то префект придумал смешать продуктовые неликвиды.

Получился беловатый и вполне пикантный соус, в который голодные горожане макали хлеб и тем продержались весь плановый срок блокады, посрамив врага.

В эйфории победы город еще долго питался новым соусом, применяя его ко всему подряд.

Соседи у французов — такие же завистники, как и сами французы. Начался экспорт-импорт соуса, покража ноу-хау, промышленный шпионаж… кто-то из Первого отдела Майонезского горисполкома взял взятку борзыми франками, его посадили, но мир узнал секрет борьбы с немецко-фашистской блокадой…

Когда-то майонез был дефицитом, и я был вынужден сочинять его сам. Он отличался от магазинного — и в лучшую сторону. С тех пор многое изменилось. Не то чтобы майонез везде валяется. Нет, его как не было, так и нет. Но исчезли все входящие в него ингредиенты.

Мораль: когда и если мы когда-нибудь выйдем из нашей самоосады, когда и если мы вырвемся из тисков гуманитарной помощи, что мы предложим миру вместо майонеза?

Сейчас для изготовления берем: столовую ложку парламентских дебатов, 2–3 пункта приватизации, полстакана политики и стручок очереди, смешиваем с полем чудес, добавив по вкусу скупые мужские слезы и слезинку замученного очередной реформой образования ребенка, подливаем елея и экстрасенсорной энергии. Намазать на то, что не хлебом единым и подавать в конуру в холодном виде. Не взбалтывать, не кантовать и уважать труд уборщиц.

Бутерброды

У нас в семье всегда считалось, что бутерброд — это хлеб с (наше общество утеряло всякую мораль и стало бессовестным, когда мы в конце 50-х годов перешли от хлеборезок к булочным самообслуживания: возникла наша и хлебная анонимность и безответственность) маслом и чего-то другое класть на хлеб неприлично. При этом хлеб с маслом подается, разумеется, не каждый день и не ко всякому блюду, а только к чаю. Хлеб может быть любым, масло может быть тоже любым, желательно все-таки, чтобы это был маргарин.

Много лет спустя я обнаружил, что многие люди, строго

говоря, извращаются. Ну, когда кладут на горчичный хлеб шоколадное масло или фруктовое масло — это еще туда-сюда, но когда сверху кладут рыбу или икру или, не дай Бог, колбасу, сыр и многое чего другое — мне это казалось роскошеством или чрезмерностью.

Верхом расточительности мне казалось и то, что люди едят бутерброды да и вообще хлеб не с чаем, а с чем ни попадя: с первым, со вторым и даже без ничего. Вообще, строго говоря, бутерброды далеко не одинаковы и мир бутербродов также пестр, как и великая семья народов СССР.

Есть тут и бутерброды, которые едала одна моя знакомая. Она приносила на работу килограммовый батон за 28 копеек, непременно за 28 копеек, маленькие за 13 копеек она не признавала, разрезала его вдоль, намазывала на эту взлетно-посадочную полосу полпачки масла, а сверху укладывала колбасные шайбы, нарезанные толсто так, что примерно на полбатона хлеба уходило полбатона колбасы. Этот бутерброд она называла «микояновским». Пара таких бутербродов перед рабочим днем — и это легкое поступление позволяло ей дотянуть до обеда..

Мне очень нравятся жареные бутерброды. Их еще называют тостами, кажется, но от тостера, по-моему, хлеб получается угольками. Гораздо интереснее не вот эти огарки или хлеб с огарками, а тосты, сделанные на сковородке, где на колбасу или ветчину, или окорок, или еще что-нибудь мясное кладется либо яичница, либо сыр, который расплавляется в приятную корочку, либо и то и другое вместе. Особенно хорошо сверху положить лепесток маринованного красного перчика, либо ломтик помидора, либо опять же и то и другое и в таком горячем виде употребить с еще более горячим чаем.

Мне очень нравится американский бутерброд. Я его освоил на Кубе живьем, а до этого наслаждался, читая деревенскую литературу США. Это ломоть свежайшего пшеничного хлеба, обмазанного абрикосовым джемом. Это лучше не с чаем, а с кофе, хотя возможно и с тем и с другим.

Я бы разделил бутерброды на следующие типы:

— бутерброды к завтраку: к чаю и кофе; это должны быть сытные бутерброды;

— второй тип бутербродов — это закусочные: с селедочкой, килечкой, с красной рыбкой, с белой рыбкой, обязательно украшенные петрушечкой и, главное, лимончиком, с икоркой красной или черной не в смеси, а отдельно: бутербродик с красной икоркой и бутербродик с черной икоркой, так чтобы возникло некоторое недоразумение и замешательство: а,

собственно, чего бы сейчас принять. Каждый раз эта проблема встает передо мною, и каждый раз я, подобно буриданову ослу, долго соображаю. Но когда я пил, у меня соображений подобного рода не было и тогда я не был буридановым осликом на предмет того, чем закусить, во-первых, что ближе лежит, а во-вторых, естественно, к коньяку идет лучше черная икра, а к водке — красная, это так очевидно.

Не знаю, что там называют в Англии и в Америке сандвичами, а мы привыкли у себя в семье называть сандвичем большой ломоть хлеба, покрытый мясом, а сверху яичницей; возможно, что яичницу поливают красным соусом, но это можно и не делать. Важно, что сандвич состоит не из двух частей, а из трех и более, но по размеру вполне соответствует размерам бутерброда, иногда даже больше его. Горячие собаки, хогдоги, — это ведь тоже бутерброд, и как тут не вспомнить маленькие французские булочки и горячие сосиски на ВДНХ — пища, доступная даже четырехклассник у. Теперь хог-доги продаются по ценам, от которых тот же четырехклассник объявил бы голодовку. Теперь, правда, это смазывают кетчупом или чем-то вроде кетчупа, но нельзя же так обкрадывать своих соотечественников.

Одно из изящнейших произведений искусства «канапе», и это вам не какая-нибудь золушка-замухрышка, это вам не бедная родственница — это племянница бутерброда, вышедшая в люди. Канапе — это тоненький кусочек небольшого хлебца размером в пол спичечного коробка, на который укладываются последовательно 6,7… 11,12 и т. д. разного рода продуктов, порезанных так же тоненько и аккуратно. Ну, например, тушка кильки, потом идет ветчина, сыр, колбаса, помидорчик, огурец, красная рыбка, белая рыбка, ростбиф, яишенка или просто яйцо отварное, немножко икры, любой, от мин-таевой до кетовой, долька лимона, ну, и в прокладку можно положить тоненькие перышки укропа или листочки петрушки. Все это протыкается шпажечкой, а для людей неприспособленных, спичкой, но на спичку много не нацепишь. Поэтому это только для бедных, а для людей нормальных — шпажечкой. И вот это нацепленное изящно двумя пальцами держится у рта до тех пор, пока не опрокинется последняя капля. А потом вслед за каплей запускается канапе, снимается со шпаженки, при этом первое ощущение за счет овощей, маринадов и всего прочего, второе ощущение — освобождения и отдохновения, и лишь потом ты начинаешь во междувкусии ощущать то вкус рыбки, то вкус икорки, то вкус мясца, то вкус колбаски, ветчинки и прочего всего того, что там намешано. Букет канапе может быть самым разнообразным. Я воспроизвел картину и историю закусочного канапе, но ведь

существует и кондитерские канапе. Они менее распространены, но тем не менее также очаровательны.

Еще более аристократичны и вычурны тарталетки. Это бутербродец, этакий дофин и принц крови от бутербродов, сотворенный из хорошо пропеченной корзиночки. Знаете, нечто такое выпекают в детской формочке, выпекают хлебные корзиночки, а кстати, пирожное «корзиночка» имеет такое основание. Но это не обязательно должно быть сдобное тесто. Для настоящей тарталетки это пресное, либо чуть солоноватое тесто, куда укладываются различного рода изящные продуктики в виде некоего салата. Вот изогнулось тельце анчоуса, вот 2–3 горошины, вот маленькая капелька икорки на желтковой подложке. Вот свежий лимончик. А это, видите, рядом с ним пламенеет маринованный перец. Здесь может также лежать и какой-нибудь паштет, и мини-салат с крабами либо еще что-то, тут фантазии может быть сколько угодно. При этом украшательство ведется по принципу, что бы ни одна тарталетка не повторяла другой. Это только в ресторанах и других неприличных местах подают совершенно одинаковые тарталетки. У нас в доме принято подавать тарталетки совершенно разные, хотя состоящие из одного и того же: рисунок, фактура, структура тарталетки уникальна, как уникален вкус каждой из них.

Чебуреки и другие

В Москве на улице Герцена сразу за консерваторией некогда была чебуречная. Первая в моей жизни. Там подавались чебуреки за 13 копеек, очень горячие, очень жирные, из настоящей баранины, необыкновенно ароматные и вкусные. Правда, и кофе тогда стоил 4 копейки чашечка. Не смейтесь, кофе стоил 4 копейки чашечка, и не говорите, что я жил в мезозое. Это цены не мезозоя, а того непонятного времени, которое не попало никуда — это еще не голод 90-х годов и не стабильная кормежка 70-х и половины 80-х, но это и не книга о вкусной и здоровой пище 50-х годов. Это какая-то щель. Мы увлекались чебуреками еще в одном месте, которого теперь нет на карте Москвы, — кафе «Арарат» за Малым театром на Неглинке. Там подавалось много интересных необыкновенно дешевых вещей: бастурма, сулугуни, жареные кешью, маленькие чебуреки. Вот этого всего нам и хватало. Добавьте к этому «Айгешат» по 2–3 бутылочки на человека, ковры, подушки, которыми можно было обложиться со всех сторон, полумрак. Эх, ведь мы были студентами. Денег у нас было не так много, как теперь хотелось бы нам представлять…

Все это пиршество стоило на каждого где-то рублей 7–8, и

чебуреки стоили не 13, а, кажется, 50 копеек и казались нам необыкновенно дорогими по сравнению счебуреками на улице Герцена. Но самые вкусные чебуреки водились в чебуречной на вершине Ай-Петри.

Путь туда занимал 2–3 часа неясного восхождения каждый раз по новой тропе, и если внизу всегда было тепло или даже жарко, то наверху — пронизывающий ветер ясность небес и нагулянный аппетит, так что врываешься в эту чебуречную не просто голодным, а алкающим и алчущим. А выбор был таков: либо плов, либо чебуреки. И то и другое замечательное, и, были

бы деньги, я бы съел и то и другое. Но денег, как всегда, было очень мало, и я ограничивался чем-то одним, чаще чебуреками. Какие чебуреки! — от них идет дымок, настоянный на травах, положенных в фарш. Да и фарш ли это? По-моему, просто это мелко рубленная баранина с луком и разными травками. Тесто очень быстро промасливается. Не дай Бог пролить сок, накопившийся в недрах чебурека. Некоторые оглоеды не съедали корочку — внешний полукруг. Никогда себе не позволял такого. Съедал все без остатка. Горячая баранина очень ароматна и отличается от холодной тем, что съедобна. А холодная баранина, по-моему, не то что не съедобна, а вредна, и когда в нонешнее время стали продавать продрогшие на морозе чебуреки, то мне кажется это операцией членовредительства. Это враги народа. Они не только грабят, но и убивают нас. Правда, единственное, что их оправдывает, по-видимому, заключается в том, что в чебурек баранину уже давно не кладут. Я вообще не знаю, что там теперь кладется.

Где-то на перегоне между Сухуми и Ахали-Афони в электричке, знаменитой вечной электричке Сухуми— Сочи— Туапсе, электричке, которая последние 20–30 лет упорно не соблюдает расписание, меня потрясли два человека. Один был контролером, он всех зайцев, в том числе и меня, просто «обилечивал». Это был толстый грузин с пышными усами, седыми и добрыми, которому можно было просто сказать: «Вы знаете, дядя, у меня, к сожалению, нет денег на этот билет». Он говорил: «Ну ладно, езжай так». По-видимому, это был если не последний, то единственный за всю историю Советского Союза контролер по понятию «контролер». Второй был продавец хачапури: худой, развеселый, разбитной. Я не знал тогда, что такое хачапури, но был очень голоден. Кстати, он появился первый и я на него извел деньги, которые не мог потом отдать контролеру за проезд. Но я проел эти деньги. Горячие хачапури с расплавленным сыром, какое прекрасное блюдо. Для этого надо знать всего две вещи: секрет теста и где достать настоящий сулугуни. Кроме того, надо иметь соответствующую печь. Сделать это в домашних условиях практически не удается, поэтому рецептуру я сейчас говорить не буду.

То же самое касается лаваша — кавказского хлеба, длинного, как огуречная мочалка, долго не стареющего и приготовляемого из особого теста и в особых печах. Что же касается чурека — среднеазиатского хлеба, его пекут, кажется, в каменных ямах, на дне которой разводится огонь, то они обладают секретом долголетия или хотя бы долгодневия: 20, 30, а то и 40 дней чурек сохраняет свойства хлеба. Сначала достаточно вкусно, на

среднеазиатский лад. Увы, все эти вещи: чебуреки, лаваш, хачапури и чурек — в современных условиях не приготовить. Да дело даже не только в оборудовании. Хлеб, наверное, обладает мистическим свойством — сохранять в себе исторические свойства народов. Хачапури не может сделать узбек, узбек не в состоянии сделать лаваш, а чукча никогда не сделает чебурека ни из оленя, ни из баранины, ни даже из талона на мясо.

Хлеб

Сорокаградусная гарнизонная зима в Тамбове. Самое начало 50-х годов. Раннее совершенно темное беззвездное утро. Мы прячемся от морозов за деревьями и как волчья стая окружаем военторг: сегодня должны привезти сайки. И вот наконец машина приходит где-то часов в 6 или 7 утра, а мы, продрогшие и иззябшие, подтягиваемся плотной пародышащей стаей, толпой и делаемся животными у дверей военторга. И как только дверь открывается, топоча валенками, проходим, чтобы получить по три сайки в руки. Идут семьями. Нас семеро, поэтому несем огромное количество саек: 21 штуку. Хотя все друг друга знают, но почему-то считается непреложным законом давать именно по три штуки в руки, чтобы тот, кто не может прийти, не получил, как будто он и не хочет. Эти доморощенные самоубийственные правила, придумываемые невесть зачем, но обязательно в пику человеческому достоинству, всегда потрясали меня своей бессмысленной жестокостью. Сайки, слепившиеся друг с другом по 5–6 штук. Хлеб сырой, кислый, липнущий — это тебе не хала.

А хала — хлеб сухой, воздушный, обсыпанный маком. Едали мы, конечно, халы, жаль — мало. Некоторые называли его плетенками. Это действительно дорогой хлеб, требующий умения выпечки. И мак где взять, и то, и другое. Французские булки на моей памяти долго дешевели, а потом враз подорожали. У французских булочек самое ценное и вкусное — гребешок, проходящий по верху всей булочки. Он хрустит, ломается, необыкновенно вкусен своей поджаристостью.

Ситный в свое время шел и вразвес. Их было даже два ситных: ситный первого сорта и ситный второго. Один 2,85, другой 1,85. Потом их округлили до 28 и 20 копеек, потом один из них исчез. Теперь, по-моему, не появляются оба.

Горчичный хлеб шел в размер ситного, но это хлеб очень вкусный, особенно с шоколадным маслом, которое, кстати, дешевле нормального, когда было шоколадное масло и вообще масло было гораздо дешевле, чем сейчас.

Надо напомнить, что Никита Сергеевич Хрущев проделал

много маленьких хитростей с ценами. Ну, например, в 1961 году при округлении цен сначала было доведено состояние всех цен до неровности, чтоб потом округлять, естественно в большую сторону. Второе, что он придумал, — это временно отменил сезонные цены, а яйца и все молочные продукты имели две цены: зимнюю — высокую и летнюю — низкую. В каком-то из первых 60-х годов были отменены временно на один сезон летние низкие и оставлены высокие зимние. Вот уже прошло 30 лет, а эта мера так и продолжает спокойно существовать. И, наконец, третья маленькая хитрость маленького гада — это повышение цен на мясо, масло, молоко, как некоторая также временная мера.

Цены были подняты примерно на 30 %. Сейчас нас не удивляют такие повышения, нам теперь и в А—5 раз ни во что. Но тогда это было что-то страшное. Люди привыкли к понижению, потому что на XIX партсъезде было сказано, что последовательное понижение цен и есть основное движение к коммунизму, а, стало быть, генеральная линия партии. И вот буквально через 10 лет эта генеральная линия приобрела прямо противоположный характер, и к тому же еще скачкообразный.

Горчичный хлеб — в размер ситного, то есть килограммовый. Ядрено-желтого, в сторону коричневого, очень теплого цвета и тона, сладкий и, разумеется, очень ароматный. Горчичный хлеб никогда не черствел, его расхватывали и тотчас же съедали.

Батоны с изюмом. Они были чуть дороже обыкновенного ситного, это не как сейчас в два с половиной раза дороже, а может быть, и три. А впрочем, чего обсуждать то, чего теперь нет. Батон с изюмом был на столе, конечно, у людей зажиточных, которых было не очень-то и много. Странное дело происходит у нас: чем больше зажиточных людей, тем меньше у них шансов заявить о своей зажиточности или, по крайней мере, соответствовать собственной зажиточности. Их тут же превращают в каких-то скопидомов своих богатств, и это тем более удивительно и необъяснимо, что сами богатства не просто бумажны, а попросту фиктивны.

Ситник. Вот хлеб был вкусный. Это круглая лепешка, довольно высокая, белая, аппетитно белая с легким румянцем, но не то чтоб чахоточным, а здоровым румянцем в желтизну. Хлеб необычайно мягкий и упругий. Ситнички хороши, конечно, в бутербродах.

Калач. Если ситник стоил 10 копеек, то калач — 11 копеек за счет ручки. В принципе же это тоже ситник, только имеющий другую форму. Вот иногда и форма чего-то стоит.

Паляница, или украинский хлеб, и все хлеба, подобные ему. Огромный полутора или двухкилограммовый каравай, круглый, с

хорошо пропеченной корочкой, высокий. Хлеб очень рассыпчатый, его можно загнать в стакан с молоком почти чуть ли не четверть. Знатоки и любители хлеба предпочитали, конечно, паляницу, и ездят в специальные булочные, где она продается. Одна из таких была в районе Белорусского вокзала.

Саратовский калач. Это вообще фантастический хлеб, который делают только в Саратове. Делается это из местных пшениц по местным рецептурам и местными суперумельцами. Хлеб, по-видимому, имеет немецкое происхождение, в Саратовской области всегда было много немцев, и отличается необыкновенной пушистостью.

Красносельский — хлеб моего детства. Громадный, двухкилограммовый батон, по вкусу напоминающий ситный. Очень мягкий, с очень плотной и сплошной коркой, темно-коричневого цвета. В нашей семье сохранилось такое воспоминание. Приехали в Ленинград, где мы тогда жили, гости из Москвы и приготовились к ужину, а мы, дети, спали за перегородкой, считалось, что спали за этой перегородкой или занавеской, а на самом деле недалеко от нее расположился очень ароматный и душистый красносельский батон. И мы начали его щипать, но так, чтоб не очень было заметно. Мы щипали его с одного конца и незаметно, пока взрослые готовились и доходили до состояния чаепития, к которому и предназначался красносельский батон, мы выщипали всю середину, оставив только корку. Изумлению взрослых не было предела. Такая тщательная обработка с сохранением формы показалась им настолько высококлассной, что нас даже не ругали.

Французские батоны. О них мы впервые узнали из восторженных рассказов Сергея Образцова про Ива Монтана в середине 50-х годов. А спустя небольшое время, где-то лет через 30, эти батоны появились и у нас. Всего в нескольких булочных каждые 40 минут появлялось несколько лотков горячих, длинных и очень вкусных французских батонов, сделанных по французской лицензии из французской муки. Но наши.

Мое школьное детство прошло в условиях попыток политехнизации, а точнее, приготовления нас к рабочим местам. В старших классах мы просто половину времени проводили у станков. А вот в средних и младших нас таскали по всяким производственным предприятиям. В Тамбове, помню, мы были на конезаводе, в Москве на огромном множестве различных предприятий. Более всего из этих визитов мне запомнились хлебозаводы, а еще больше, пожалуй, маленькие пекарни. На хлебозаводах, конечно, нечеловеческие условия приготовления этой пищи № 1, хотя все и в халатах, где тесто месят. А в

маленьких булочных в подвалах и полуподвалах так вкусно и сытно пахнет хлебом, такие интересные, заманчивые печи и все так присыпано и засыпано мукой! В этих булочных готовят самый вкусный хлеб, аппетитные булочки типа калорийных или французских. Партии маленькие, и поэтому каждая партия несет сюрприз индивидуальности.

О мифологии хлеба и кирпичей: все, что связано с печами, есть священнодействие, порождающее цеховую замкнутость и масонство. Пекари и каменщики — это самые таинственные люди на свете. Не зря ведь в Древнем Египте именно евреев, людей чудных и неординарных, поставили на такие работы, как обжиг глиняных табличек для иероглифов. Не хлебом единым, но этими кирпичиками и табличками жив человек. И хлеб наш насущный дашь нам днесь, а насущен не только этот, но и духовный хлеб.

Черняшка. Мне кажется, то, что называется застоем, имеет свое историческое начало, а может, это не эпоха застоя, а эпоха отчуждения людей друг от друга, а заодно и от совести. Речь идет о повальном переходе от хлеборезок в булочных к булочным самообслуживания, когда именно черный хлеб стал анонимным и не передается из рук в руки. А до того я вспоминаю Первомайку, Первомайскую улицу в Измайлове, бывшую Малую Стромынку. 52-й продмаг на углу Первомайской и 2-й Парковой. Сначала он был деревянный, потом на другой стороне 2-й Парковой построили четырехэтажный дом, в котором разместился 52-й магазин. Хлебный отдел был самым дальним. Женщина в белом фартуке, в белом халате нарезала черный хлеб с точностью до грамма в каждой полбуханке или четверть-буханке, довешивая и добавляя маленькие брусочки кисло пахнущего хлеба. Горка росла, даже не горка, а пирамида. И мы внимательно следили за равновесием между этой, глыбкой и горкой чистеньких гирек. Вес шел на граммы. Не знаю ничего более аппетитного по запаху, чем этот кислый черный хлеб. Это запах голода, потому что, когда наступает голод — человек уже не думает ни об авокадо, ни о винограде, ни об ананасах. Он мечтает только об этом кислом и теплом хлебе. Черный хлеб может быть благородным, оснащенным разными добавками, тмином и другими пряностями. Таков бородинский хлеб, тминный, рижский, особенно тех лет. Сейчас уже не то и все не так — я не брюзжу. Действительно теряется искусство и возрастает безразличие к тому, что делаешь. Хлеб становится все более бездуховным, а потому все более однородным. В самом начале импорта зерна из Канады и Америки появился столовый, орловский и обдирный хлеб. Он не дотягивает ни до белого, ни до черного — это какая-то серятина, правда, корочка у этой серятины вкусная, особенно когда хлеб

дожарист и, растрескавшись, дает широкую борозду, трещинку, которую обычно и объедают в первый день. Черный хлеб, как и все прочие, подорожал. Некоторое время у нас делали вид, что поднимают цены для расширения объемов производства. Вот поднимем, говорят они, цену в два раза, и спрос будет соответствовать потреблению или еще чему-то такому странному, что им казалось рынком. Но от того, что икра вместо 12 рублей стала стоить 45, а теперь неизвестно сколько, ничего не изменилось: икры не прибавилось. Более того, ее стало еще меньше, ее перестали производить даже на экспорт. Потом придумали другую заморочку: для упорядочения цен внутренних и внешних стали продавать кофе в четыре раза дороже того, что продавали ранее. И устроили это повышение цен на кофе аккурат в тот момент, когда на мировом рынке цены упали. А теперь пошла совершенно новая политика цен. Она заключается в том, чтобы они вздергивались на совершенно неизвестные и непонятные продукты. Дело не в том, чтобы вздернуть цену в три, четыре, пять раз, это уже никого не волнует. Вздергивается то, чего не ожидали. И это то же самое, что изъять товар из продажи. Ну, как взяли и изъяли яйца из продажи, и цена на них на рынке поднялась до полутора-двух рублей за штуку. Изъятие товара с поднятием цен имеет в настоящее время одну цель: удержание власти. У нас властей много: партийная, кагебешная, говорят, что есть даже советская власть, но в это никто не верит, даже те, кто представляет советскую власть. Это не власть. Это фикция. А вот торговля владеет властью, и чем меньше товаров и чем выше они в цене, тем большей властью они обладают над населением.

Есть еще уголовная власть, власть армии, как некоторая потенциальная угроза, в отличие от реальной угрозы уголовной власти, пожалуй, самой мощной и действенной власти в этой стране. В августе—сентябре 90-ого года была устроена хлебная провокация, когда во всех булочных появились объявления: «Хлеба нет и не будет». Это такой легкий звоночек: приготовьтесь, ребята, вас ждет голод. К этому не было никаких разумных оснований для исчезновения хлеба. Безусловно, это не случайность, а некоторая акция — политическая акция. Не думаю, что к этому имеют отношение большевики, скорее всего это действия торговой власти. Хотя, конечно же, хлеб — культура партийная и под урожай хлеба можно уничтожить и все остальное, в 10 и 100 раз дороже, чем хлеб. А впрочем, 90-й год войдет в историю человечества и нашей страны как год самой большой загадки с хлебом. Сверхурожайный 90-й год оказался карой Господней, Божьим бичом, несмотря на все усилия Рыжкова и всей этой камарильи и гоп-компа-нии. Урожай вырос

действительно очень большой и тем самым поставил на рога все структуры советской, партийной, военной власти. Были брошены огромные силы на уничтожение урожая, но этого не удалось сделать, и собрали так, чтобы попалить и взорвать зимой элеваторы, переполненные зерном, непросушенным, непровеянным, самозагорающимся, сырым, а там, где недособрали урожай, элеваторы засыпали импортным зерном. Удивительно, но факт, что импорт зерна осуществляется в самых интенсивных формах не только во время сбора собственного урожая, но и после него, невзирая на него. В этом смысле импортный урожай, или импортная закупка, оказался конкурентным собственному урожаю, а вовсе не дополнением к нему.

Первое, что загребли в свои руки коммунисты, торговцы и преступники в осажденном Ленинграде, был хлеб. Этим распоряжались вот эти три структуры, распоряжались жестоко нами, безнаказанно. Моя тетушка выжила в блокаде благодаря тому, что ее тетушка мадам Чеснокова спустила огромную массу фамильного золота, серебра и драгоценностей в обмен на хлеб. Естественно, что большевики попустительствовали этой спекуляции, так как участвовали в ней негласно, держа за горло город своей карточной системой и се издержки, возникающие в системе торговли, которой пользовалось умирающее население, и создавали за счет умерших спекулятивные запасы. Так и ходили по городу три ведьмы, а мы ходили за ними, жадно глотая слюну и выпуская из своих судорожных глоток последние остатки личной собственности: золото, серебро, а у кого не было этого, представлялся сам, либо подыхал. И Гитлер здесь ни при чем.

Древним инкам, за неимением науки, приходилось пользоваться магией, то есть решением внешних проблем внутренними средствами. Экономика, по своей сути, — регулирование отношений между людьми и поэтому всегда внешняя к человеку. Вот как выглядела, наверное, та, древнеинкская жизнь:

Сидит Верхний Инка Тупака VII и балансирует государственный бюджет прениями между толстыми и тонкими кишками.

— Ну, как там цены? — спрашивает он некоторое время спустя.

— Растут-с, — отвечает помощник президента по экономике.

— А продукты? Что с продуктами? Где продукты? — волнуется Тупака Сергеевич.

— Больших и определенных успехов в заготовке кормов и других сельхозпродуктов добились труженики полей и ферм

Санкт-Петербургской области, Мурманской и Архангельской автономных областей, Магаданской свободной экономической зоны, независимого Коми-Норильского национального округа и подшефного острова Шпицберген, на остальной территории идут бои за урожай арьергардного значения.

И Инка Тупака VII чутко вслушивается в канонаду своих внутренних органов. Если наши Верховные Инки такие на хрен чуткие, то почему мы, чукчи, такие на хрен голодные?

Экспортно-импортные вариации о хлебе

После 1815 года государственная машина Российской

империи решила во что бы то ни стало «догнать и перегнать» Европу, в том смысле, что не только французские духи употреблять в два раза больше парижанок и шампанского дуть также в два раза — по этим частям мы Европу давно уже обставили. А захотелось короне иметь вполне конвертируемую валюту (конечно, много чего еще хотелось — ив образовании, и в свободах и искусствах всяких, и в градостроительстве, но здесь пойдет речь только об этом).

И почти весь XIX век прошел как непрерывный экспорт зерна из России, несмотря на то что век этот для России был не самым урожайным — 64 года на столетие имели недород. Тем не менее, хлеб составлял 90–95 % внешней торговли страны. Изучая портовую статистику Крыма, я даже там обнаружил почти полную монополию зерна в экспортных отгрузках. Виноград, вино, табак и прочие интенсивные культуры и товары потреблялись на месте либо вывозились из Крыма по железной дороге в глубь страны (чтоб не грешить — в столицы), а хлеб — через проливы в желанную Европу. Не за святыни воевали мы с Оттоманской империей, не за братьев-славян, за проливы.

Голодная и голодающая Россия к началу века стала важнейшим поставщиком хлеба в Европе и, стало быть, в мире. Не надо обольщаться при этом «развитием капитализма в России», особенно в сельском хозяйстве — что при крепостном праве, что в пореформенное время крестьянское хозяйство оставалось низкопроизводительным и почти напрочь натуральным — какой там экспорт, самим бы до лета дотянуть! Решающую роль в формировании зернового экспорта играли немецкие колонисты, расселившиеся по южным окраинам России от Одессы до Саратова.

Вот только не надо говорить, что-де потому и высокотоварно было зерновое хозяйство у штундистов (так называли в России немецких лютеран), что жили они на самых лучших землях. Все с точностью до наоборот — потому и доверены были им эти земли, что правительство знало — эти байеры не сопьются, землю не загубят чересполосицей и оврагами, урожай вырастят такой, что не прожрешь вместе со скотиной.

Так, по сути, немцы кормили немцев, а в казне от этого прибывало, пока, наконец, в 1887 году рубль не стал конвертируемым.

Продолжалось это, правда, недолго, и накануне Первой мировой рубль утерял эту свою столь долго пестуемую респектабельность. Хлебный экспорт в течение века пошел насмарку. Но лучше б это, чем то, что развернулось вскоре.

А вскоре развернулось буквальное ограбление страны, прежде

всего — хлебное.

Про продразверстку знают все, кто даже не сдавал историю партии. Но было в ней два «убойных» штриха, от которых мурашки по телу до сих пор.

Отнятое у крестьян зерно тут же отправлялось (не все, но значительная часть) в Германию, «в помощь голодающим немецким товарищам», которые в этой помощи, естественно, не нуждались. Эта официальная версия продразверстки, естественно, вызывала не просто недоумение — взрыв крестьянского негодования: вот только что воевали с немцами и мира, кажется, с ними не заключали, то есть и продолжаем воевать, а зерно власти силком отбирают именно им. Кто ж это с кем воюет и на чьей стороне?

Второй эпизод— позорный польский поход. Из инструкций Ленина Первой Конной цель похода обозначалась не установление советской власти в Польше (эта авантюра даже кремлевскому мечтателю казалась сомнительной), а грабеж богатых украинских сел: войскам вменялось заходить в деревни, назначать самых зажиточных крестьян «уполномоченными по продразверстке» и стоять постоем, пока все не сдадут, а если и после этого покажется, что не все выгребли, то выйти из деревни, сделать крюк и зайти еще раз (чтобы у недоверчивых читателей рассеялись сомнения, рекомендую выпущенный в середине 80-х Институтом марксизма-ленинизма сборник «Военная переписка В.И.Ленина»).

Начало 20-х годов в России ознаменовалось неслыханным голодом, ограблением под этим предлогом церквей и экспортом зерна, обеспечившим выпуск в 1924 году золотого конвертируемого червонца. Страна села на хлебные карточки, но экспорт зерна — это святое.

Вторую массовую экспроприацию хлеба у населения Сталин провел под знаменами коллективизации. Помимо чекистов, в ней участвовали те самые коммунисты-двадцатипятитысячники, что воспеты были Михаилом Шолоховым. Не мог не знать писатель того факта, что зарплату эти заводские коммунисты получали по месту своей работы, на Путиловском заводе (если говорить конкретно о товарище Давыдове), что семьи оставались в городах и что, следовательно, вели себя эти двадцатипятитысячники на селе соответственно — как организованные мародеры и палачи, а вся лирика и душевность шолоховских героев — омерзительная патока поверх зла и насилия. Именно тогда хлеб и стал партийной культурой. Уже при Брежневе ради хлеба стали оставлять под снег сады, бахчевые и прочее: райкомы требовали отчета прежде всего о зерне, хотя это бессмысленно — сжигать

червонец в поисках оброненной копейки.

Нужна же была эта экспроприация уже не для экспорта, а для огромной армии зеков, которых, хоть немного, а кормить-то надо. При этом зеки при Сталине практически ничего не производили — они строили (рытье канав еды и денег не дает), а то, что они строили, не работало и рушилось на глазах, буквально от взгляда вредителей и врагов народа. А.Солженицын называл все, что делалось и строилось зеками, туфтой — лишь видимостью сделанного и построенного. Кончилось все это тем, что крестьян довели до поедания соломы с крыш и полного обнищания, Маленкову даже пришлось отменять продналог. А вскоре отменили и МТС, занимавшиеся не столько механизацией сельского хозяйства, сколько военизированной охраной колхозов — чтоб народ не разбежался. Сама идея МТС никак не вязалась с доктриной марксизма-ленинизма о том, что средства производства должны принадлежать производителям (по иронии судьбы, аккурат накануне отмены МТС мой отец, офицер связи с филологическим образованием, не умевший отличить геркулесового поля от поля манки, на политзанятиях задал этот дурацкий вопрос: «как же так, ведь социализм победил, а средства производства отделены от производителей», за что был изгнан из армии и получил строгача, благо эти МТС разогнали).

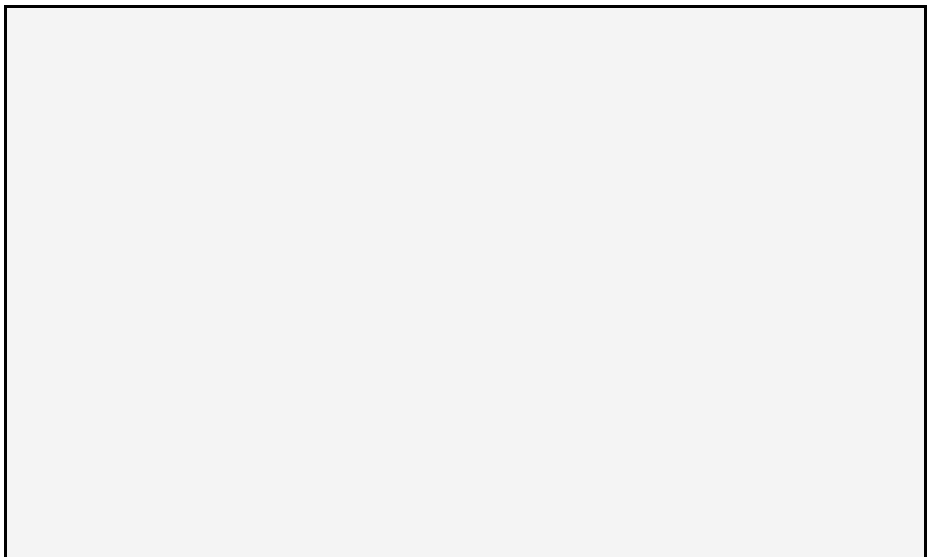
Революцию в хлебной истории России совершил Хрущев. В Айове он насмотрелся на кукурузу и начал выращивать королеву полей всюду — от пустынь до тундры, но особенно упорствовал во внедрении именно там, где она заведомо не растет. Разумеется, не от кукурузы, но при нем сельское хозяйство окончательно рухнуло вместе с церквями, коих Никита посносил, в долевом отношении, больше Сталина. Надо заметить, что одновременный крах сельского хозяйства и церквей вовсе не случаен: слово «крестьянин» и «христианин» в русском языке генетически совпадают, и не только генетически, но и смысловым образом, даже до наших дней (недаром дезурбанизация и возвращение или бегство людей в деревню в наши дни сопровождается обретением ими христианской веры).

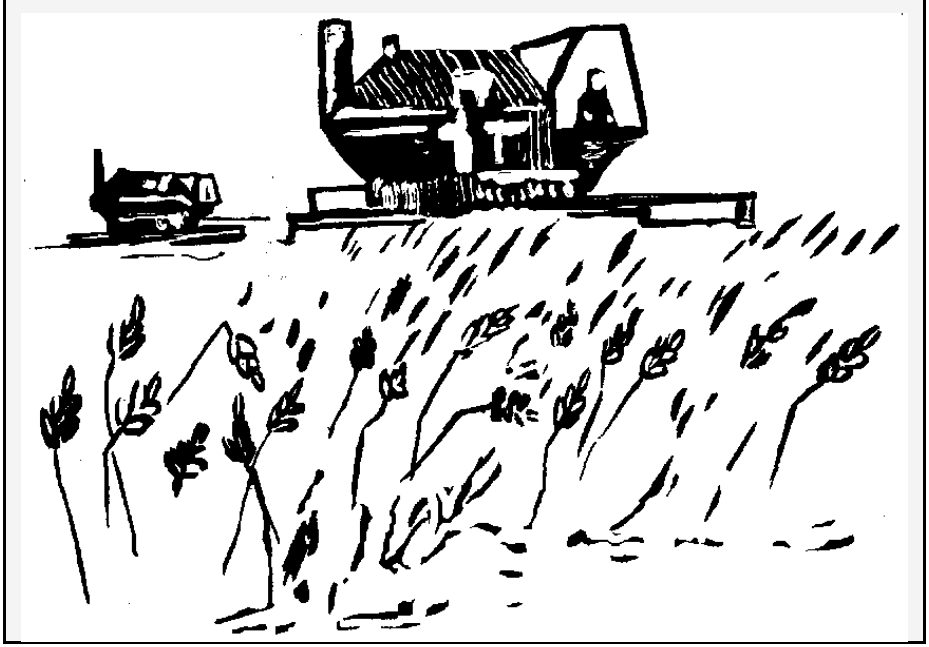
Когда, в результате экспериментов, включая целину, где урожайность долго держалась на уровне нормы высева (но высевается-то сортовое, отборное, а собирается — полова), хлеба стало не хватать и пришлось вернуться к хлебным карточкам и распределению муки и хлеба, Никита вспомнил про Айову и Америку— в 1964 году началась эра российского импорта зерна.

Сначала это были сотни тысяч тонн и не каждый год, но на переломе 70-х хлеб уже не исчезал из статей импорта. К закату эпохи Брежнева он достиг фантастических размеров — 54

миллионов тонн, включая реэкспорт на Кубу и во Вьетнам. В те же годы товарное производство зерна в стране (треть от валового производства, две трети потреблялось самим сельским хозяйством, которое так и осталось почти натуральным: была бы воля — и ту треть не продали бы) едва достигало 70 миллионов.

Долгие годы я занимался советской морской торговлей в соответствующем институте. Изнывал в министерстве и Госплане, доказывая, что импорт зерна неизбежен и будет расти, что надо строить порты, элеваторы и флот, на что получал неизменный, партийной убежденности, ответ: «Импорт зерна — временное явление». Я представлял спутниковые прогнозы американцев, а мне в ответ — решение очередного пленума. Дело о флоте тянулось, а возить-то — надо. Постепенно и незаметно в стране возник так называемый бербоут-чартерный флот, по своему тоннажу превысивший практически любое из семнадцати морских пароходств. Что это такое — бербоут-чартерный флот или судно? Обычно это судно, уже проплававшее от трех до пяти и отдаваемое в долгосрочную аренду со сменой экипажа, флага, порта приписки и переходящее к арендатору после аренды в течение нескольких лет. Если учесть, что современные сроки амортизации морских судов составляют примерно восемь лет, передача России (СССР) судов в бербоут-чартер была выгодной альтернативой порезке судов на металлолом. Нас же эта практика отбрасывала в техническом прогрессе — мы все более и более отставали, пользуясь стареющим пополнением флота. Кроме того, пошли и новые проблемы и беды: подержанные иностранные суда не могли работать на наших маслах и мазутах, к ним не было деталей, необходимых для ремонта.





Шла разработка знаменитой всесоюзной халтуры «Продовольственная программа». Мне очень хотелось застолбить стабильный импорт зерна. В отделе транспорта Госплана на мои доводы всегда находился удачный ответ, но я не сдавался, и наконец у оппонентов не осталось разумных доводов:

— Импорта зерна не будет, потому что в стране не хватает металла. —?

— Ну, вы поймите, мы вынуждены посадить Минсудпром на лимит по металлу, а вы в судостроительной программе страны, разумеется, не первые, не можем же мы из-за вашего зерна ослаблять обороноспособность страны!

К середине 80-х число экспортеров зерна, кормов и муки в СССР перевалило за шестьдесят. Страна стала монополистом среди потребителей. Закупалось продовольственное и кормовое зерно, семенной и посадочный материал, комбикорма. Везлось все это из-за океана, из южного полушария и из соседних стран, включая нищую Румынию.

Давно нет того Госплана, давно гниют на всех морях железяки под названием военно-морской флот незнамо откуда возникших морских держав вроде Украины. Зерно все так же ввозится в страну, при этом последний горький анекдот был уже в перестройку, в эпошку «плачущего большевика» Николая Рыжкова. Благодаря его усилиям для приема импортного зерна был брошен на произвол судьбы собственный урожай — ведь валютой заплатили в надежде на собственный недород, а тут

стихии разыгрались и случился в стране небывало большой урожай, расцененный горе-премьером как бедствие.

Что же дальше?

Как долго еще Россия будет продавать нефть и газ, чтобы купить хлебушка? Ответ, кажется, очевиден: сколько хватит этой нефти с газом. А там — еще что-нибудь придумается: можно еще торговать землями, городами, евреями, кавказцами, совесть, говорят, тоже ходовой товар…

Травы и дикоросы

Так как на этой теме до меня потоптался такой большой специалист в этих вопросах, как Владимир Солоухин, то я не буду далеко уходить и углубляться в эту сферу и скажу лишь несколько фраз об употреблении кулинарном или квазикулинарном.

Имеется целое семейство биостимуляторов растительного происхождения, к которым относятся: лимонник, заманиха, аралия, элеутерококк, золотой корень, марьин корень, черный корень, бадан — и так до бесконечности. Конечно же сюда относится и женьшень, но это нечто уже недоступное простому смертному, поэтому о нем я даже говорить не буду. А то, что я назвал: ветки, корешки, ну, еще у лимонника ягоды. Все это обычно настаивается, и лучше на спирту, чем на водке, но, в конце концов, можно и на водке. Хотя тот же лимонник может лежать годами просто в шкафу. Но ведь очень важно настоять на водке или спирту, так как подобного рода лекарство имеет уже некоторое назначение, бодрящее не только настоем, но и тем, на чем оно настояно и в чем настояно. И еще я помню, мне очень нравилась настойка из заманихи. Заманиха — это название, полностью соответствующее предназначению. Это биологический стимулятор для мужчин. Я, правда, так и не понял ее действие ни на себе, ни на других, но ведь ходят же слухи, значит, это как-то помогает.

Делаются всякого рода комплексы из различного рода биостимуляторов, наиболее мощный из них — это уссурийский бальзам и алтайский бальзам, бальзам «Москва», «Донской» и много всяких других, «Сибирский»…

Теперь все эти биостимуляторы на спирту и водке мне не надобны, да и мифология это все, я вам скажу откровенно. А вот чаи гонять — это прекрасно.

Самый первый и известный — это чай с мятой лимонной или перечной, а еще лучше с горноалтайской. Необыкновенно душистый, очень вкусный чай с чабрецом — с богородицкой

травкой. Помимо всего прочего, приятности и аромата, чай из чабреца лечит легочные заболевания, кашель, а также действует усыпляюще, успокаивающе.

Не менее душиста и душица. Однако по сибирским поверьям, душицу употребляют мужчины, потерявшие всякую надежду на потенцию. Поэтому меня в Сибири однажды осмеяли за то, что похвалил чай из душицы. И сказали: «На тебя это не похоже». Я нисколько не застыдился, но принял к сведенью эту информацию.

Хороши в чаю лист черной смородины, брусничный, черничный, земляничный, особенно ранней земляники. Кто-то любит черный как смоль чай, настоянный на зверобое. Ну и пусть любит себе дальше.

Я очень люблю чай, настоянный на липе, на липовом цвете. О, какая душистая липа в дельте Дуная, в Измаиле! Плоды и цветы не просто крупные, а очень крупные. Пока они сушатся, стоит золотистый запах меда. Но и потом всю зиму, доставая эти немножечко жесткие соцветия с длинным листком цвета молодого золота, ощущаешь тончайший аромат липового меда.

В чаю хороша и калина. Но о калине, как и всякой другой ягоде, другой разговор.

Я очень люблю использовать дикоросы, не эти, а только некоторые из них, в бане. Самая лучшая банная трава — это мята. А еще хорош отвар или настой эвкалипта. Но баня ведь к жратве не относится впрямую, хотя и очень возбуждает аппетит. Тут несколько слов я должен сказать про пост. В бане ведь есть некоторым образом пост или в некотором роде приготовление себя к разговлению. Так уж получилось, что мы все более начинаем ценить пост и видим в нем некоторую самоценность. Мне кажется, это не более чем обман трудящегося элемента. И что еще хуже — самообман. Пост значен и осмыслен только для разговления. Постом мы очищаемся, приготовляем себя к сотрапезе с Богом, принесением себе и ему некоторой жертвы. Пост есть не более чем самоочищение и подготовка. А просто так поститься, для того только, чтобы поститься… Все эти диеты с диетологами, с расчетами, идиотизмом калорий, все это не более чем производственная физзарядка и марширование строем всей страной в одно и то же время. Как и баня хороша только тогда, когда после нее можно попить чайку, поесть и поспать. Баня — есть самоочищение ради нагрузки, которая предстоит потом.

К дикоросам относятся также ягоды, которые мы собираем в лесу по штучке, горстью. Обсыпные, редкие. Я очень люблю землянику в смеси с черникой и с молоком. Хотя прекрасно помню, что за земляникой надо много-много ползать по солнечным полянкам. А сбор черники сопряжен с комарами. Есть

еще такая прекрасная ягода — голубика или, как говорят белорусы, дурeника. Дурeника потому, что она очень эфирна, и долгое пребывание на болоте в зарослях голубики приводит к тому, что человек может заснуть или словить недолгий кайф.

Костянику обычно никто не собирает специально или нарочно. Просто идешь, собираешь грибы, а тут у тебя соплодие под ногами то там, то здесь. Съешь эту кисленькую незатейливую ягодку и понимаешь, что она существует так, для проходящих.

Ежевика на прожженных взгорках, на границах, на холмах. Ох! до чего сладка ягода! Одно плохо — много там бывает змей, так и шуршат. Самые мощные заросли ежевики когда-то были в районе Нового Афона. Если двигаться от станции по побережью в сторону генеральских дач; поди, уж там теперь ничего этого не осталось — экология заела. Ежевичные заросли я помню и в дельте Дуная вдоль уничтоженной границы, точнее вдоль уничтоженной пограничной колючки, куда не ступала нога нормального человека, а потому заросли были уж очень буйные и очень гадюшные. А в Закарпатье ежевика растет на самых вершинах обезлесенных горушек и холмов и там ее собирают ведрами, за пару часов — ведро.

Малина также легко собирается. Надо только залезть в малинник — и уж ведро за полчаса-час наберешь точно. Самый мощный малинник в Подмосковье у станции Луховицы. Он все растет и растет, как некая раковая опухоль, и туда съезжается вся Казанка. А мы когда-то в далеком детстве в Уваровском районе, теперь уж и района такого нет, недалеко от Поречья, в деревне Бурмакино, собирали малину тоже ведрами. Варили варенье, благо сахар надо было только тащить, а не доставать как ныне. Самое чарующее в этом варенье не само варенье, а пенки от него, быстро густеющие и ноздреватые.

Я пока еще ничего не сказал о такой ягоде, как облепиха. К ней отношение чисто медицинское. Есть ее просто так, по-моему, никто не ест. Таких медицинских ягод становится все больше и больше. К ним относится жимолость, не волчье лыко, к которому мы привыкли, съедобная жимолость. Ягода все более-более редкая и соответствующим образом все более-более дорогая. Сюда же относятся и лимонник, и калина.

Я помню морошку. Ее продавали бабы, вынося фунтики или стаканы к поезду Москва—Мурманск.

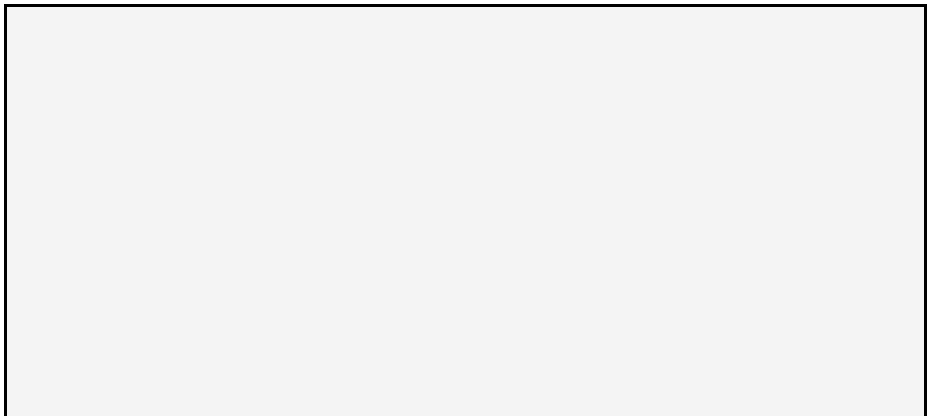
Но первой ягодой моей жизни была, конечно, клюква на подленинградских болотах. Ляжешь в зеленый мох, чувствуешь болотную сырость и холод земли, а в самом мху огромные на непомерно коротеньких, тоненьких ножках ягоды, полные кислейшего сока. Мама делала нам в то время из клюквы кисель

или морс. Клюква хороша тем, что ее можно держать на морозе безо всякой опаски, что она пропадет. Наоборот, она только крепчает от мороза и гремит как горох. Холодный морс пился всегда по диагонали: чашки, стаканы, кружки ставили по диагонали всего стола, и каждый брал стакан, потом мог взять второй, третий и т. д., пока не выпивалось все. Тогда мама ополаскивала эту посуду и устанавливала новую диагональ. Она очень радовалась тому, что мы, как лапландцы, — любители этого морса. Он у нас в семье так и назывался — лапландский морс.

Есть еще одна прекрасная ягода — брусника, особенно сибирская. В отличие от нашей, белорозовой и мелкой, сибирская брусника крупная и темно-малинового цвета. Собирать ее одно удовольствие. В районе Урая я однажды видел, как мужики рано утром уже возвращались из тайги, неся на носилках здоровенный пакет килограмм на 20–30 брусники. Да я и сам, помню, набирал целлофановый пакетик на килограмм за 20 минут, и никаких проблем. Брусника держится всю зиму в бочках с водой и не закисает. Очень хороша брусника как закуска к водке. Она терпкая, и если ее посыпать сахаром, то горько-сладкая, но если не посыпать сахаром, то она будет горько-горько-сладкой и от этого становится еще более удобной закуской под водку.

Вот, пожалуй, и все дикорастущие ягоды, а если какие упустил, то наверняка что-нибудь тропическое или субтропическое. Бог с ним. Не скоро доведется нам шастать по этим колючим зарослям.

Про грибы можно рассказывать сколько угодно. Про грибы сушеные, маринованные, жареные, соленые, вареные, жаркое из грибов. Грибы культурные и грибы-дикоросы. Но, наверное, все равно больше и лучше Солоухина про это не напишешь, а краше, чем это сделано в «Мастере и Маргарите» Булгакова, не сочинишь.



Белый гриб универсальный: он и жарится, и парится, и варится, и маринуется, и в суп идет. Но все-таки лучше два способа употребления белого гриба — это сушеный белый гриб. Ах, какой суп из сушеных белых грибов! Как же он ароматен, как вкусен, особенно зимой! И маринованный, маленький, который еле-еле подцепляется на вилку, скачет по слизи и является лучшей догонкой к рюмашке водки, даже самого жуткого разлива.

Универсален и опенок. Я должен все же заметить, что все меньше и меньше остается в лесах благородных губчатых грибов и все больше и больше — опят. Грибы теперь собирают не все лето, а из крупных промышленных сборов только два раза: когда появляются опята. Две волны опят затеняют нам все остальные грибы. Хороший гриб опенок, ничего не могу сказать, особенно молодой. Во всех видах хорош, в том числе и сушеный. Но как-то скучно шастать по лесам весь сезон и собрать десяток белых, а раньше-то за один заход по 100 штук брали.

Из жареных грибов существуют два важнейших принципа. Первый — это жарить с большим количеством постного масла. А вот если в конце жарения добавить в грибы соус из сметаны и муки, то грибы получаются какие-то томленые, топленые.

Первые грибы — сморчки и строчки — вещь нежная и сама по себе, по-видимому, даже невозможная. Лучше всего их делать с картошечкой, нечто вроде жаркого, но опять же непременно со сметанным соусом. Я не очень люблю смешивать грибы с

майонезом. Если есть возможность использовать сметану — надо использовать сметану, а майонез оставить под другие вещи.

Картошечка

Вот ведь и настанут такие дни и времена, когда станет возможным такой примерно разговор:

— Раньше картошку продавали на пятерку три.

— Штуки?

— Зачем штуки — три кило.

— И вечно-то вы врете, мамаша. Кто же это картошку килограммами покупает. Вы б еще ведрами сказали или мешками? Старый человек, а врете беспробудно.

— Не буду, не буду больше, внучек. Эх, сейчас бы картошечки.

— На хрен она нам нужна, импорт проклятый, нешто своей еды мало — вон корья осинового сколько, ешь — не хочу!

Классическая картошка — в мундире. Хорошо промытая, в круто соленной воде, чуть треснувшая. Варится она долго, зато экономия на отходах — очисток совсем тоненький. Да я с детства привык именно в мундире ее и есть: мытая ведь. Кто скотину держит — для себя картошку чистит, и весьма небрежно, а свинье в мундирах варит. Оно и понятно: картофельные очистки — хороший корм. Моя белорусская тетушка чистила картошку с таким припасом и с такой скоростью, что картошка как бы висела в воздухе, а огромные шматы очисток летели в широкое поросячье корыто.

Исходящую паром картошку тонко порежем, положим на каждый кругляш быстро тающий ломтик сливочного масла или польем постненьким, сверху — килечку, или селедку, или что там Бог послал из нехитрого, лучку — хошь репчатого, хошь — зеленого, в толстой граненой рюмашке, а лучше лафитничке — холодная зеленоватая от лимонной корочки родимая, грибочек рядышком, огурчик, помидорчик, задумчивость и рассудительность. В едоке картошки в мундире всегда есть чувство собственного достоинства и самодостаточность.

Печеная картошка — блюдо бродяг и детей. По осени, по провинциальной или загородной осени, когда палят костры из желтых листьев и старых веток, из того, что умерло и больше не вернется, когда седой и сладкий дым плывет между задумчивых пустот, мне вспоминается былое и иное, как бы не я теперь, а только там, в давнишнем, я был собой и настоящим был, и сладко так, до замирания и слез, от острых незабвенных далей, так тянет то побегом, то любовью, то разговором, о великом и ничем, и

хочешь верить, что все вернется, будет как тогда, что, может быть, и жизнь — лишь повторенье прекрасного и незабвенного в тебе.

О, разломи ее напополам, сольцой присыпь, измажься и снова приобщись к исконному и верному в себе!

Жарить картошку можно либо соломкой, либо кругляшами, чем тоньше режешь, тем лучше, вкусней и элегантней будет картошка. Можно жарить на сале — будет по-деревенски, с непередаваемым и неподражаемым деревенским ароматом, можно на сливочном масле, по-городски, можно — на постном масле, как ни странно — лучше всего на пальмовом, можно, наконец, на маргарине, по-бедному. Жарить надо сначала на среднем огне и в открытую, переворачивая румяные пласты нагора, а заканчивать лучше на малом огне и при закрытой крышке. Еще можно жарить во фритюре, но это уже будет по-бельгийски, не по-нашему. В почти готовую картошку можно добавить тушенку, кильку в томате, даже иваси, хорошо также разбить и распластать два-три яйца.

Совсем другое блюдо — молодая картошечка, жаренная целиком, маленькая, стало быть, на русском масле, обсыпанная укропчиком густо-густо и подаваемая с малахольными. Первая в сезоне молодая картошечка — ритуал и священная трапеза, всей семьей, на трезвую голову: мол, вот и дожили до новой картошки, слава тебе Господи, теперь уж не пропадем.

В отварной картошке нет никаких секретов: это и есть простая пища по понятию. Хотите удивить гостей — подайте отварную картошку — изысканный наив. Впрочем, теперь гостя можно удивить всем. Есть такая московская шутка:

— Руки с мылом будете? Или чай без сахара? Или, может, просто потанцуем?

Перед готовностью отварную картошку хорошо бы заправить югославской овощной приправой. А еще можно подать ее по-волжски: с кусками спелого арбуза.

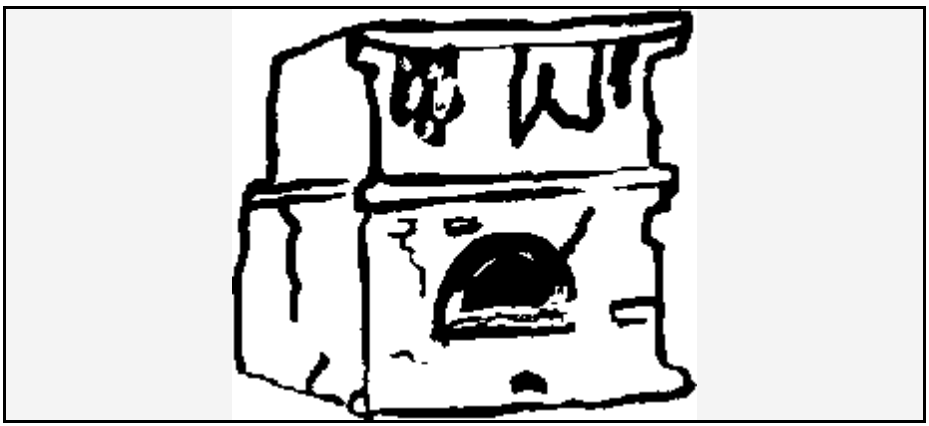
Картошечное пюре делается из хорошо сварившейся картошки, молока, масла (можно маргарина), каких-нибудь приправ. Не подавайте пюре сразу: дайте ему притомиться в кастрюле, завернутой сначала в газеты, а потом в одеяло или шубу. И не оставляйте в пюре картофельных комков — это не комильфо. Когда-то не было кощунством размять в картошку немного красной икры…

Просто так пюре — не еда, а гарнир, и лучше всего оно идет к домашним котлетам и жареным почкам.

Чипсы завезены к нам во время хрущевской оттепели, мы, понимаешь, приелись к ним, привыкли и с пивом, и дети, и вообще. Они ведь разные, чипсы-то, и соломкой, и кругляшами, и

белыми воздушными хлопьями и пластинками. Привыкнуть-то мы привыкли, да что толку, когда на корье переходишь.

Крупы и каши



Все каши, как искусственного происхождения, так и естественного, напоминают мне больницу. А так как я часто бывал в больницах, то я даже знал расписание, в какой день и в какой час подается какая каша: рисовая, овсяная, гречневая, манная, пшенная. Этот порядок завел еще некий Цюрупа или тот, Господи, кто там был наркомом здравоохранения. В честь него еще названа половина больниц в нашей стране — Семашко. Великий доктор, чтоб ему пусто было, где бы он там ни находился. Заведенный им общепитовский порядок кормления сохраняется до сих пор. Как сейчас помню, по понедельникам положена селедка. Хоть удавись, но селедку в понедельник дадут, хоть это будет иваси. Вот эти каши объединяются только одним признаком и свойством: они прилипают к тарелке насмерть. Тарелку можно вращать, переворачивать — ничего с этой кашей не будет. Она как прилипла, так и не отлипнет. Отдирать ее от тарелки ложкой можно, но есть это противно. Как бы голоден ни был в больнице (а там постоянно испытываешь чувство голода в то время, когда не умираешь), я все-таки не ел никаких каш. А дома чего бы не есть кашу? Например, гречневую с молоком. Но самая моя любимая каша — это гурьевская, поэтому я расскажу только про нее.

Во-первых, гурьевскую надо делать только в русской печке. Но, если у вас нет русской печки, то Бог с ней, делайте в духовке. Но только надо помнить, что ваши фундаментальные допущения делают кашу все менее гурьевской. Гурьевская каша делается из пшенки как основного материала. Она готовится, как и всякая пшенная каша, а точнее, запекается. Пшено промыл, налил воду на два пальца больше, чем пшена. Но гурьевская предполагает также, что вы, помимо того, что посолите и сдобрите ее сахаром, положите туда еще некоторые ингредиенты. А именно: немного тыквенной мякоти, нарезанные дольки яблока, чернослив и изюм. Можно также положить виноград и морковь, но это будет как бы излишним. Когда каша будет почти готова, а это легко определяется по тем вулканчикам, которые возникают на поверхности каши и представляют собой пузырьки последней воды. Можно добавить молока. Вот когда эти пузырьки будут не водяными, а сухими и воздушными, то каша готова. Добавьте в нее здоровенную ложку русского топленого масла — и через несколько минут ваша каша готова.

Аромат! Мягкий, пряный, тыквенно-яблочный аромат! Вкус кисло-сладко-пресный. Каша именно духовита и рассыпчата, но не суха, а рассыпчата в высшем смысле этого слова: влажно-рассыпчатая. Гурьевская каша — это царская каша. А теперь, пожалуй, уж и цари не едят ее.

Торт «Прага»

Из всех кондитерских выкрутас я умею делать лишь торт «Прагу», но зато делаю его мастерски.

Берешь 4 яйца, постарайся свежих, 3 стакана сметаны, 3 стакана песку, можно даже сахарного, две чайные ложки соды, не перепутай стиральную с питьевой, 8 столовых ложек какао, 4 стакана муки, стакан коньяку и полстакана ликеру. Если ты сноб, то возьми полстакана, нет! все-таки стакан, ну, конечно же стакан, извини, старик, ошибся, полный стакан коньяку «Двин» и стакан же армянского трехзвездочного. И тогда уж полстакана (пропорцию надо соблюдать!) ликера «Бенедиктин» и полстакана «Шартреза» — он такой ядовито-зеленый, на него брюнетки хорошо идут.

Но напитки пока не трогай.

Из всего сделай тесто и раскатай из того теста шесть-восемь коржей размером чуть меньше твоей самой плоской тарелки. Смажь противень свиным жиром (не боись, я дело говорю) и поставь те коржи выпекаться в духовку. А сам займись кремом.

В два стакана теплого молока (не в сами стаканы, а в большую миску или кастрюлю) всыпь еще четыре стакана муки, чего ее жалеть, чай не наша мучка-то, импортная, главное — не оставлять без надежды на работу американских, канадских и прочих фермеров всех стран. Пока думаешь обо всем таком и о гуманистической помощи нами им (мы всегда готовы доесть то, что они там не доедают), размешиваешь молоко с мукой до однородной суспензии, или как там ее называли в «Химии» для 9-го класса (чему-то в школе и нас учили), и медленно ставишь ее на огонь, вместе с кастрюлей, кажется. Главное при этом — не кипятиться. Остужаешь (заодно посмотри, что там делают коржи, но духовку старайся не открывать — могут осесть, сплющиться и затвердеть), а затем вбиваешь в это самое сливочное масло, по-старому две пачки, а по-новому — 400 грамм. Суспензия должна быть еще достаточно горячей, чтоб размягчить масло, а его надо уже давно было достать из холодильника, чтоб стало мягким, учить тебя всему надо, а сам ты о таком пустяке догадаться не мог, растяпа.

Получается такая желтоватая масса, которую надо разложить по четырем емкостям. В одну вливаешь три. Неправильно — две. Опять неверно — одну, но самую маленькую чайную ложку армянского трехзвездочного, в другую — столько же «Двина», в третью — «Бенедиктина», в четвертую — догадливый ты! — «Шартреза». Кстати, если ты такой догадливый, то не забыл ли ты положить в тесто ванилин? Куда ты?! Теперь уже поздно!

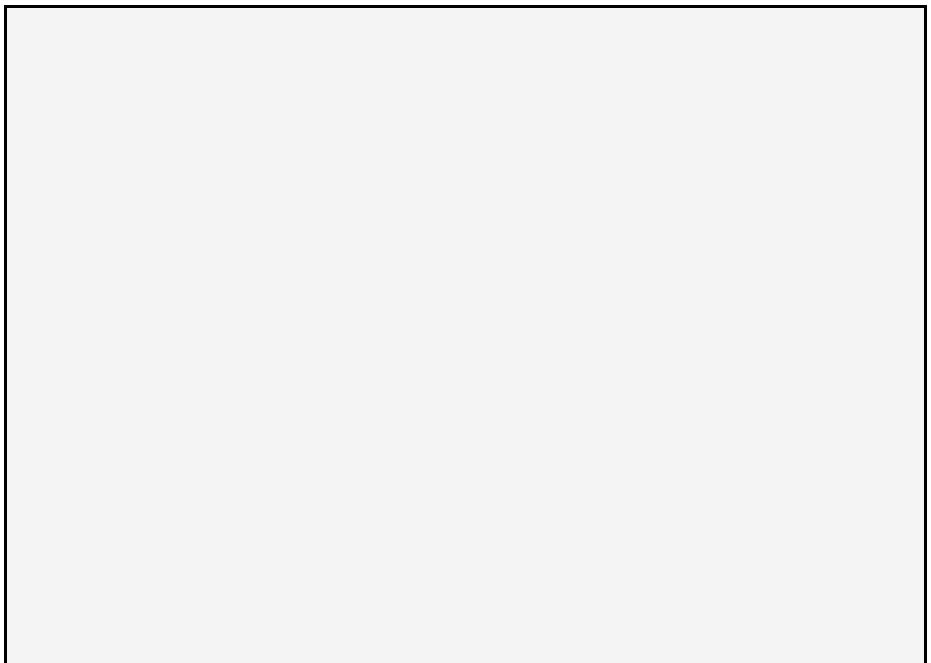
Оставшиеся напитки пока пусть постоят.

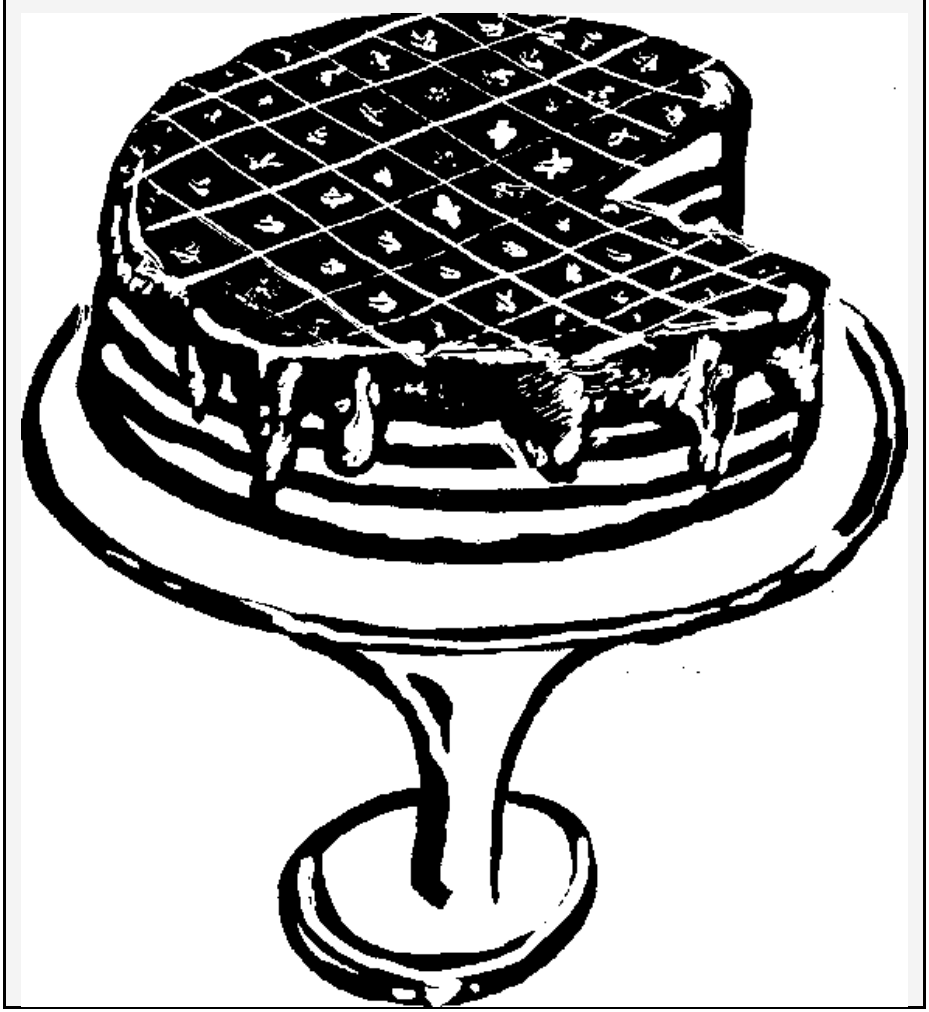
Теперь снова бери сметану — 8 столовых ложек (а чего с ней будет? — все равно ведь прокиснет), столько же какао и песку, если, конечно, сможешь (знаю я одно место: там сахару можно мешками брать, но за три счетчика, дороговато, конечно, зато сколько тортов можно сбацать — хоть на товарно-сырьевую биржу выставляй!). Размешай (это легко) и доведи до тихого кипения, пусть маленько попузырится. Чтоб ты не сомневался, это у тебя глазурь вышла.

Теперь можно конструировать торт.

Первый корж кладешь на ту самую тарелку, которая несколько более коржа. Протыкаешь корж в нескольких местах вязальной спицей № 2 и точно так же протыкай все остальные коржи. Густо смажь корж кремом с армянским трехзвездочным (интересно, где теперь чехи будут брать для своих тортов армянский трехзвездочный, если СЭВа не стало?). Осторожно водрузи следующий корж и смажь его двинным кремом, ну, и так далее; коржей же у тебя столько, сколько ты сделал, а потому некоторые кремы повторятся. Конечно, можно было бы сделать и семь и восемь разных кремов, но скоро ты убедишься, что делать этого не стоит.

Так. А теперь равномерно облей это этой, как ее, глазурью, не боись, если она слегка стечет и на тарелку, она ведь больше, чем торт, понял, наконец, для чего она должна быть больше?! то-то, учись, брат, пока я жив.





Чудовище готово. Берешь тарелку снизу и относишь все это в мусоропровод, холодно и с независимым видом. Потому что, старик, ты наверняка чего-то не так понял и сделал что-то не так. Дерьмо у тебя получилось, а не торт «Прага». Даешь жене или кто там еще есть в доме денег и отправляешь на поиски магазинной «Праги», а сам мелко нарезаешь лимончик и начинаешь с армянского трехзвездочного, потом «Двин» потом «Бенедиктин», потом — ты опять угадал! — заливаешь это все «Шартрезом», до блестящей полировки. Когда, обежав весь город, возвращается ни с чем жена или кто там был в доме, ты находишься уже в той степени задумчивости, в какой пребывал Будда: ему задавали всякие дурацкие вопросы по астрономии (10-й класс средней школы), а он лишь загадочно улыбался, сидя под развесистым баобабом или батаном, я в ихней ботанике иногда путаюсь. «Главное — невреждение», — блаженно думаете вы оба, ты и

Будда, наблюдая распоясавшуюся жену или кто там еще в доме. И на тебя нисходит нирвана (а Будда уже давно там).

Так готовится торт «Прага».

Напитки

Чай

Чайничать, чаевничать, чаевать, чаепитничать — вообще-то в русском языке, по природной нашей ленце, редко образуются глаголы от существительных. Но чайку попить — кто ж из нас не любит? Трудно представить себе русского человека и русскую культуру без чая. Герои Достоевского, какими бы шальными идеями они ни были одержимы, а без самовара ночи не проводили, част чай и самовар у Чехова, пьесы Островского — сплошная реклама чаепития, а чего стоит финал «Чертогана» у Лескова, где после страшной попойки в «Яре», с цыганами, битьем зеркал и многотысячным счетом накуролесившийся дядя ведет племянника на утренний опохмел в чайную и прихватывает с собой соседа, ибо на троих самовар на пятачок дешевле будет. А «Чаепитие в Мытищах» с баранками, бубликами и вишенным вареньем Кустодиева? (Между прочим, почему в Мытищах? — а потому, что из Мытищ по Ростокинскому акведуку поступала самотеком до самой Лубянской площади, до фонтана, который потом заменили железным Феликсом, самая чистая питьевая вода на Москве.)

Обе мои бабушки — русская и еврейская, при всем их внешнем и глубинном несходстве, были заядлыми чаевницами и непременно к чаю кололи в мелкие кусочки целую сахарницу так называемого колотого сахару (по 11 рублей килограмм, дороже любого рафинада), который в чай класть считалось неприличным — только вприкусу, хлебая горячий чай с блюдечка. Отдаленный мой свойственный дядя (кажется, муж троюрудной тетки), единственный на всю нашу огромную семью чекист (но человек легкий и хороший), вечно повторял одну и ту же шутку: «Вот жизнь какая хорошая пошла — чай в накладку пьем!» — и клал при этом полстакана сахара. Матушка моя также была великая чаевница-полуночница. Я любил с ней часов до двух-трех усидеть на нашей затихшей коммунальной кухне пару-другую чайников с селедочкой или, на худой конец, с килькой-салакой. Старшая моя сестра — та вообще с чайником не расстается и по любому поводу добавляет: «Ну что, может чайку?»

Вот, говорят, что есть чайная Европа (Англия, Скандинавия и Германия) и кофейная Европа (все остальное). Однако все давно

смешалось в этом доме. Финны и шведы хлещут теперь кофе не хуже французов и итальянцев. Англичане еще сохраняют свои традиции и продолжают не только делать лучший в мире чай, но и пить его, особенно блюдя файф-о-клок и чай с молоком на ночь (это не снотворно, но успокоительно).

Чай не любит спешки. Его перевозят чайными клиперами. Для парусного судна клипер достаточно быстроходен, но для современных лайнеров и контейнеровозов — безусловно тихоход. Важна даже не скорость, сколько качка. Парусное судно гораздо более качается, чем современное. Важно также и то, что это деревянное судно. Здесь в глубине деревянных трюмов проходит загадочная ферментация чая. Но самый лучший чай — это чай, доставленный не морем, а по суху. В Европу караван шел по знаменитому Шелковому пути из стран к востоку от Суэца через Ливан, Александрию и даже страны Магриба. Караванный чай трясется, а стало быть и ферментируется гораздо больше и надежнее, чем чай морской.

Дело еще в том, что чайный лист способен впитывать в себя все запахи, поэтому желательно перевозить чай, и только чай. Чай упаковывали в деревянную тару и везли в деревянном судне. Морские штормы производили с ним таинство, отчего он в Лондоне становился лучше, чем в Калькутте или Шанхае. Кстати, в Калькутте работают лучшие в мире тимены (teemen) — дегустаторы чаев. Этим несчастным приходится, для сохранения своих профессиональных качеств, вести более чем аскетический образ жизни, подобно тем аллергикам, у которых аллергия на все, включая самых аллергиков.

О тонкости и требовательности калькуттских тименов свидетельствует тот факт, что если в виноделии дегустаторы уже выставляли оценки 10 и даже 10! высшие сорта чая имеют за всю историю лишь 8,25 и 8,50 (одну партию этого чая купил когда-то японский император, другую — иранский шах).

Лучшие (из доступных простым смертным) сорта чая производятся фирмой «Jacksons of Piccadilly» и «Twinning»— «The Earl Grey», «The Darjeeling Gardens».

Дарджелинские сады расположены в самом чайном штате Индии Ассам в предгорьях Гималаев. Подобно винограду и в отличие от табака, чай — чем северней (выше в горы), тем лучше. И так же как виноград, предпочитает крутые склоны, где технические средства невозможны и ограниченны, где почти все делается вручную.

Неплохи также цейлонские чаи, чаи Индокитая, китайский чай (самый распространенный в Англии и, следовательно, в мире «Липтон»). Восхитителен по своей силе и крепости чай со склонов

Килиманджаро (Кения), на завтрак он более подходящ, чем нынешние кофей-но-гранулированные напитки.

В XVI веке, когда в Европе наступил «малый ледниковый период» и 84 года из ста были голодными, произошла, по мнению Фернана Броделя, гастрономическая революция — появились плоские тарелки, вилочки, ножички, блюдечки, чайные ложечки (жрать-то было нечего!). Чай пили так: над столом вешалась сахарная голова конусом вниз и члены семьи по очереди подставляли к ней снизу всяк свою чашку. И не дай Бог — задержать макание! В России аналог этому способу называется «в приглядку».

Вообще, российский чай имеет свою историю и культуру, отличную и от европейской, и от китайско-японских чайных церемоний, и от чайного мусульманского мира.

Чай в Россию пришел из Китая, через Сибирь (в Иркутске до сих действует чаеразвесочная фабрика) и Среднюю Азию. Слово China, собственно, означает «чайная страна», однако в европейских языках сохранилось название напитка, связанное с южнокитайской разновидностью чая te (немецкое der Tee, английское tea, итальянское te, французское the). Русский чай произошел от северокитайского cha, а вы помните — чем северней чай, тем лучше. К нам чай шел не морем, а караванами. Верблюды шли перевалами Тянь-Шаня и Памира до Семипалатинска, Оренбурга, Астрахани. И чай бултыхался в деревянных ящиках не хуже, чем при морской качке при перевозке английскими чайными клиперами. Чай не любит спешки и гладкого пути — запомните это, пожалуйста.

Русский караванный чай появился раньше кофе и был принят гораздо мягче, чем это европейско-басур-манское изобретение (изначально кофе, подобно чаю, назывался кофей или кофий и благодаря этому сохранил грамматический мужской род).

Позже поток чая в Россию раздвоился: к традиционным путям добавился морской.

В газетах столетней давности о привозе чая сообщалось загодя примерно так: «Корабль Доброфлота прибыл в Нанкин и произвел закупки китайского чая, с которым отбыл в Одессу 21 апреля». Через месяц с небольшим сообщается, что этот корабль прибыл. Чаи проверены, им дана оценка одесскими тайменами. Чаи признаны в целом лучше, чем прошлогодние, расход на заварку уменьшается на одну щепотку в расчете на двухведерный самовар. Поступать на Нижегородскую и Кяхтинскую ярмарку (на границе с Китаем) чай будет начиная с июня. Первая партия по цене прошлого года. В дальнейшем цена будет определяться спросом…

Чайная торговля была в России одной из наиболее респектабельных. Достаточно вспомнить чайный магазин в Москве и непременное присутствие чая во всех магазинах и лавках колониальной торговли.

Неистребимы чайные традиции. И никакая советская власть, перестройка и демократизационная пьянка не смогли поломать привычку подавать и пить чай на железной дороге (и непременно — в стаканах с подстаканниками; в нашей, совсем не железнодорожной семье, считалось, что стакан с подстаканником — сугубо мужская честь, а потому традиционно на шестнадцать лет девочкам дарились от всей семьи наручные часы, а мальчикам — серебряный подстаканник).

Правда, кое-что мы все-таки потеряли.

Речь идет о чайных. Я еще застал те благословенные времена, когда в любой точке страны, на любой дороге и в любом людном месте можно было зайти в скромное заведение со скатертями, заказать обед или закуску, а также пару чая (пару чая незазорно было заказать и в ресторане на десерт). Потом чай сменился водкой вразлив, бормотухой, потом пропали сами чайные. И только в Средней Азии до конца всей этой кутерьмы сохранялась чайхана — приют аксакалов, восточный паблик-клаб. Щепотка зеленого чая в небольшой чайничек, туда же крутого кипятку — и ты сидишь над своей пиалой, наслаждаешься душистым освежающим напитком и тихой вязью узбекского языка и лишь изредка вздрагиваешь от прорывающегося сквозь эту мягкую речь мата или советизма.

В России, в Краснодарском крае, в Дагомысе стараниями некоего русского крестьянина-фаната возникла на рубеже веков своя чайная культура. Пожалуй, это самый северный чай в мире.

Секретов заварки чая довольно много. Напомню еврейский секрет:

В одном местечке Соломон в своем шинке заваривал удивительно вкусный и крепкий чай. Соломон прожил жизнь, но никому не рассказывал своего секрета заварки. И вот, перед самой кончиной он собрал всю родню и даже всех местечковых евреев, чтобы поведать им свою великую тайну:

— Евреи, не жалейте класть заварку!

Я не буду рассказывать о самоварном чае (это — отдельная песня и история), а лишь о доступном всем и каждому.

Первое — чай заваривают и пьют из фарфоровой посуды, которая также родом из Китая. Чем тоньше фарфор — тем вкуснее чай. Чай из алюминиевых кружек хорош только в туристских походах 50—60-х годов и по своим вкусовым качествам ничем не отличается от чая из термоса или чая в

пластмассовом стаканчике. Вся эта романтика уже воспета, пропета и пропита.

Англичане заваривают чай в больших чайниках и кипятком не разбавляют. Точно так же поступают и немцы, но у них допустимо (это описано и Гете и Гейне) добавлять к спитому чаю свежий кипяток. В России, по самоварной традиции, чай разбавляют кипятком.

Предварительно заварочный чайник обдают кипятком или прогревают над чайником (самоваром). Лучше всего раскалять чайник, а не ошпаривать. Хорошего чая надо класть гораздо меньше, чем плохого (грузинскую сечку можно вообще класть всю пачку — все равно ничего путного не получится), строго говоря, из расчета щепотка на чашку кипятка. Хороший чай представляет собой круто завинченные чаинки, распрямляющиеся в довольно большой пласт листа после заваривания настолько большой, что не проходит через носик и не попадает в чашку.

Все мы — люди, а потому суетны и нетерпеливы, в отличие от морских бездн и верблюдов. Специально для нас, людей, в крышке заварочного чайника сделана маленькая дырочка. Кипяток надо лить, перевернув крышку, чтобы кипяток медленно, не спеша капал на заварку. Когда в этом отверстии покажется темное пятнышко (чайник почти полон, но он и должен быть только почти полон, а не до краев!), переверните крышку и накройте заварной чайник, можно полотенцем. А лучше всего — специальной заварочной матрешкой.

Впрочем, у каждого любителя чая есть свои хитринки и секреты, достойные как разглашения, так и сохранения в тайне.

Разумеется, настоящий чай пьют без сахара. Сахар отбивает чайный букет. Лимон также кладется только в рядовой чай, при этом лимон сильно обесцвечивает чай. Запивается настоящий чай также истинным десертом (сухим печеньем, баранками, реже бубликами). Простой же чай идет и с тортами, и с пирожными, и с разными прочими струделями.

Чай используется и как бодрящий, тонизирующий напиток (по утрам или любителями ночных бдений над рукописями, исследованиями, анонимками), и как успокоительное (с молоком или сливками на ночь), и в качестве крепительного (особый эффект при поносах дает смесь сухой заварки с рисом), и как потогонное (особенно с малиновым вареньем и медом), как опохмелочное (холодный спитой чай), прохладительное (чай со льдом), как вяжущее, спитым чаем промывают глаза при конъюнктивите (обмоченной чаем ваткой к носу; более радикальное средство — роса с репейника). Чай используется в гроге (ром, водка, виски с горячим крепким чаем), в чай

добавляют коньяк (от склероза и после инфаркта), пунш, ликеры, бальзамы, кремы и тому подобное.

Конечно, чай можно делать не только из чая.

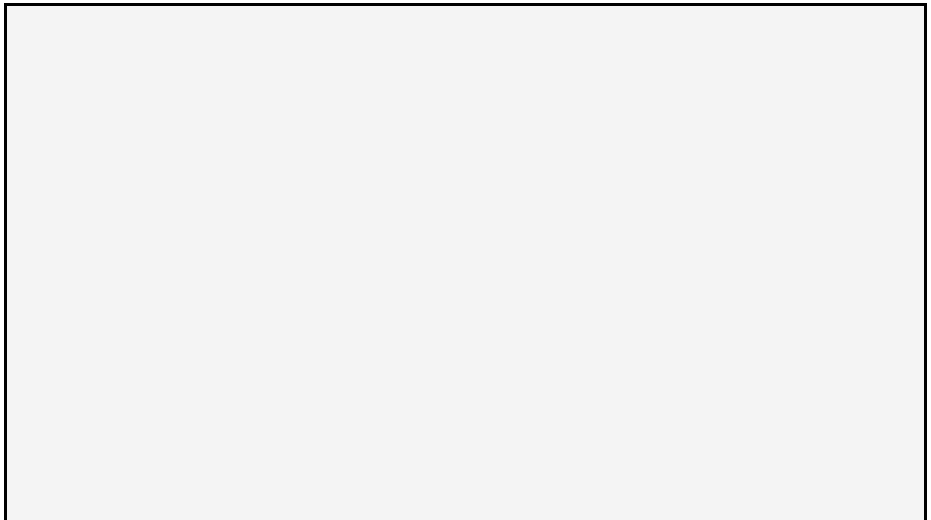
Пытался я понять калмыцкий чай — с молоком и овечьим жиром, но не понял.

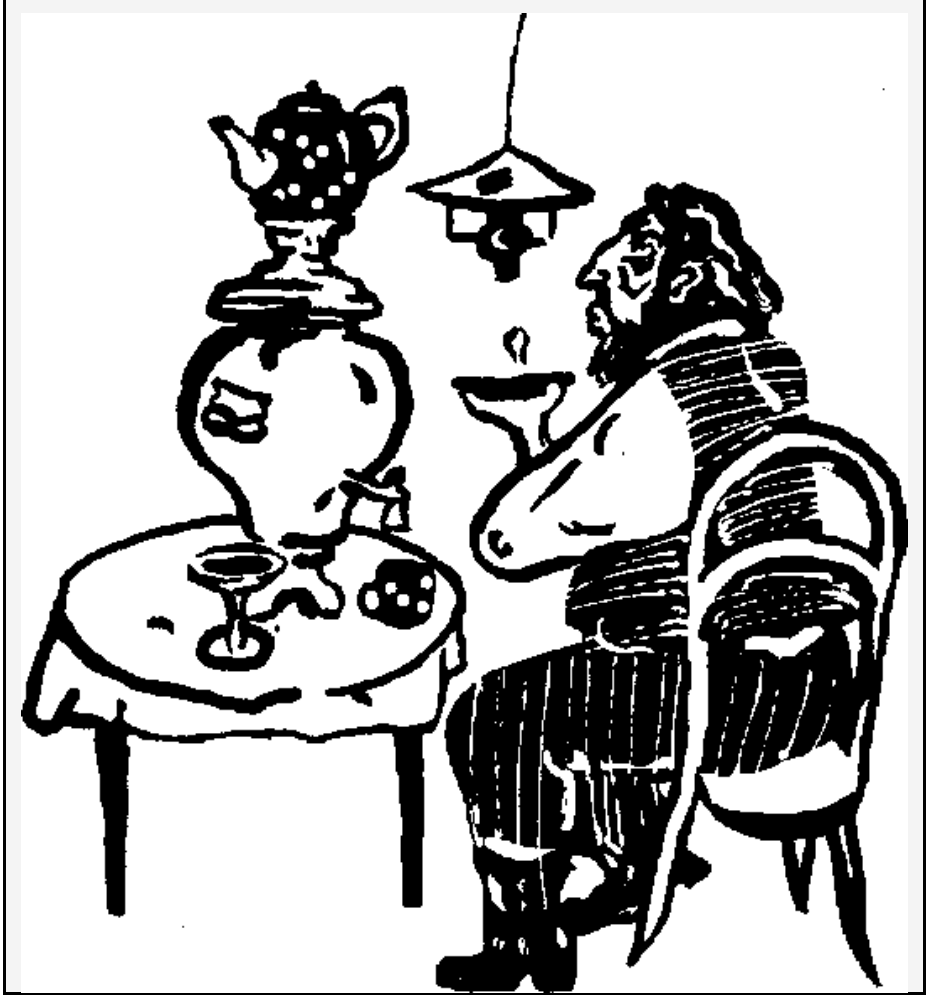
Прекрасен алтайский чагирский чай (из сушеных листьев бадана). В детстве мы все пили солодковый чай (теперь солодковый корень признан онкологическим и противорадиационным средством, поэтому взлетел ценой и исчез отовсюду). Из травяных чаев следует отметить все виды мяты, ромашку, чабрец (богородицкую травку), аир, шиповник, душицу (особенно рекомендовано мужчинам, теряющим в себе уверенность), багульник, лист черной и красной смородины, медвежье ушко (при циститах), зверобой (при болях в желудке). Эти чаи можно пить как сами по себе, без добавления собственно чая, так и в смеси с чаем, а в равной мере в смеси и с другими сушеными или свежими травами, ягодами, плодами и цветами. Это имеет не только целебный или профилактический резон — травяные чаи хороши и эстетичны сами по себе.

Особый разговор — о чаях с настойками корней — калгана, элеутерококка, заманихи, золотого, красного, марьина, маральего, женьшеня. Почти все эти чаи — биостимуляторы, а потому имеют побочный эффект: при большой дозе они вызывают вслед за всплеском активности адекватную этому всплеску депрессию.

И, наконец, — когда пить чай?

Разумеется, чай можно пить всегда и в любом месте, в любой компании и даже в одиночку. Но есть такие ситуации, когда чай особенно хорош или даже необходим.





Вы только что приняли последнюю парилку. Не спешите хвататься за пиво, холодную минералку или, того хуже, водку. Примите чаю. Лучше всего с какой-нибудь травкой или даже просто травяного. В простыне, на широкой скамье, за широким столом, во главе с самоваром — этот некрепкий, но горячий чай ощутимо вольет в вас здоровье и бодрость, вы вдруг почувствуете, что мы еще поживем, мы еще пошумим и нашалимся, что жизнь нам наша не внапряг и дана нам в радость и размышления.

И жар, и истома от глубокой простуды. Тяжелый сухой кашель рвет грудь. Заварите чайку и достаньте из потаенного уголка банку малинового варенья. Хотите — в чай, хотите — из розетки, лучше всего — с медом, медленно, осторожно, внятно, истово, отдуваясь после каждого глотка и каждой чашки. После чаю завернитесь в одеяло — вам приснится лето, жара, вы пропотеете и утром проснетесь расслабленным, немного

влажным, еще кашляющим, но вполне и очевидно для вас выздоравливающим.

Солнце уже клонится в апельсиновый закат, сосны-свечи горят, истекают в жаркой и дурманной неге янтарной канифолью, тени легким промельком порхнули и понеслись в свои неведомые и зыбкие дали, земляничное варенье еще доваривается, но на веранде дачи в Дорохове или вью в Сан-Моисеевке уже накрыт чайный стол с оладушками и — каждый в свое блюдечко — вы макаете горячие и пухлые оладьи в земляничные пенки (а может клубничные или малиновые? — нет, земляничные лучше всех!). Первая вечерняя свежесть нежно коснулась вашей памяти, и вслед за облаками, за бредущим домой стадом потекли ваши воспоминания детства, милые и незабвенные лица, неосторожная слеза упала росинкой в подоспевшую руку, и вы почувствовали ее горячую тоску и любовь — как не хочется умирать, как хочется вернуть потерянных навсегда, как хочется успеть ну хоть что-нибудь сделать людям хорошее, светлое, чистое, как этот тихий вечер, — ведь кто-то опять его дарит вам.

Кофе

Третий день стоит ветер. Сунешь нос на улицу — и понесло тебя. Нет, лучше уж посидеть это время дома, попить кофейку с видом на ветер и другие прелести посторонней жизни, полистать чем-нибудь печатным.

Самая кофейная страна в мире — Закарпатье. Здесь кофе потребляют в неимоверных количествах. Когда существовал Госплан, распределявший все подряд равномерно по всей стране (именно поэтому многие закупали у чукчей купальники и плавки, а меха — в оазисах Каракумов), закарпатские толкачи и снабженцы (теперь они сплошь — дистрибьютчики, маркетчики и дилера) обменивали в Средней Азии свои, но себе ненужные чайные фонды на их, но им ненужные кофейные. Как теперь выкручиваются закарпатцы — ума не приложу. Наверно, организовали челночную торговлю все с той же Средней Азией, получающей бесплатно кофе как гуманитарную помощь от Госплана Объединенных Наций.

Здесь, в Закарпатье, есть своя кофейная столица, Виноградово, где готовят изумительный и изысканный напиток и где в соседстве с вами непременно окажется нечто элегантное любого пола и возраста, чтобы светской беседой украсить этот маленький праздник жизни. Закарпатцы варят кофе двумя способами, оба эти способа — уникальны и неэкспортируемы. Я было купил пару раз их технику, и испытывал ее на месте: в

Сваляве все шло нормально, а в Москве — никак не получалось по-закарпатски, пока эта техника не сгорела.

Здесь есть даже кофейный анекдот: один король решил проверить, что вреднее для здоровья — чай или кофе, и велел поить двух пожизненных заключенных — одного чаем, другого — кофе. Первым умер король.

Впрочем, этот же анекдот я слышал про пиво и вино, красную и черную икру, блондинок и брюнеток…

Способов приготовления кофе — великое множество, остановимся лишь на нескольких.

Кофе — родом из Аравии. Аравию недаром с античных времен сравнивают с Аркадией, страной счастья. Не надо думать, что это — сплошная пустыня, начиненная нефтью. Когда Гарун Аль Рашид встречался с Карлом Великим, то суровым европейским дарам (фряжские сукна и сталь) были противопоставлены тончайшие шелка, дамасский булат, золото, драгоценные каменья, пряности и сладости. Это произвело на европейских голодранцев ошеломляющее впечатление и вполне могло лечь в материальные основания будущих крестовых походов. Кувейт не вчера стал богатейшей страной — издревле он снабжал европейскую кухню гвоздикой и другими пряностями. Кофе — один из источников богатства арабских стран. Хотя, надо заметить, Латинская Америка давно обогнала Старый Свет по объему производства кофе, а Бразилия и Колумбия прочно удерживают лидерство на мировом рынке кофе. Но ведь не в объемах счастье, даже если эти объемы делить на душу населения (чего в Латинской Америке никак не происходит — разворовывается народное добро похлеще, чем в России). Несравненны мокко и арабика, сорта, на мой вкус, сильно обгоняющие бразильский сантос, коломбо и ребусту.

Но дело не только в качестве самого кофе, дело еще и в способе его приготовления и в церемонии кофепития.

Вот, помню эту церемонию во дворце крымских ханов Гиреев в Бахчисарае. Кофе варится до такой густоты, что его уже не пьют, а осторожно соскабливают со стенок маленьких чашечек в течение нескольких часов восточных дипломатических переговоров, перемежая эти переговоры танцами Земфир, Гюльчатай и других выдающихся разными местами жен Востока.

Арабский (он же — турецкий) кофе — ошеломляющее достижение всего человечества. Вот как оно выглядит в Сухуми (впрочем, еще лучше, если вы бросите это чтиво и возьмете Фазиля Искандера).

Раннее, еще дорассветное утро. Наш незабвенный «Адмирал Нахимов» причалил с видом на ничто в сторону Турции. Оставив

спящими воронежских шевролеток, с которыми прокуролесили от Ялты до Сочи, неверною походкою спускаемся в туман, пропахший мидиями и в субтропической зяби добираемся до тверди набережной.

— Два кофе!

Античный человек молча принимает заказ и молча начинает исполнять его. Он набирает в неведомой близи холодный хрусталь родниковой воды, намалывает ровно две дозы кофе, неспешно добавляет жару в песочную жаровню и в только ему известные периоды переставляет турки с места на место, то одним боком, то другим…

(«Он что, издевается, — в ключевую воду кофе сыплет, он что, в кипяток не может?» — шипит Серега, а может быть, Витек, какая разница; а я тем же зловещим шепотом: «Ширинку запахни, может, скорее закипит».)

— Чего тянешь, дядя? — не выдерживает Толик, или как его бишь, но кофевар невозмутим и даже, кажется, не понимает его.

— Вам кофе или чего? — спрашивает он с коринфским акцентом.

Проходит небольшая вечность — медленно, как грешники в аду, кофе подогревается по два градуса в минуту. Невесть откуда взявшиеся из этой рани замусоленные два еврея (а может, два армянских грека, в тумане легко промахнуться; вообще, что такое был Советский Союз? — триста миллионов сплошных евреев, которые называли себя кто украинцем, кто узбеком, кто антисемитом) в ожидании своего кофе мирно спорят между собой о политике и бабах, но чисто по-русски, без эротики.

— Ваш кофе.

И под шоколадной плотной завесой пенки скрывается бешеный азарт предстоящего, шашлыков и обезьянников, отчаянной торговли и расслабительного «сдачи не надо», в Андрюхе просыпается павиан, пробравшийся в чужой гарем, с каждым глотком в нас растет решимость к подвигам, туман раздваивается на заметное утро и пойманный нами кайф. «Спешить не надо» — понимаем мы и, благодарные, добавляем к положенным двадцати копейкам еще десять, по-царски. Небо, как при кори, покрывается розовым рассветом, и наступает день.

Сухумский утренний кофе — пригласительный билет из мира обыденностей в потусторонности.

Несмотря ни на что, кофейная традиция в России прижилась, хотя кофе и пришел в страну после чая, и не как лекарство, а как зелье.

Знаменитый на всю Москву магазин «Чай» на бывшей Кировской, ныне опять Мясницкой, все еще издает неистребимый аромат свежемолотого кофе, хотя само здание — в кошмарном состоянии, больно смотреть на осыпающихся драконов и ветшающую лепнину. Смотришь на этот обломок предпоследней культуры и начинаешь понимать американцев, которые заменили культуру стандартами. В конце концов, что такое стандарты? — набор узаконенных и обязательных норм. Так ведь и культура функционально — набор норм. Русская культура тем и потому и богата, что культурные нормы в ней совершенно необязательны, но эта необязательность приводит к огромным культурным потерям, а не только приобретениям.

Говорят, это делал каждое утро царь Николай II, во всяком случае, это известно как коньяк a la Nicola: на прозрачненький, худенький кружок лимона насыпается тончайшего помола кофе, сверху — сахарная пудра, в себя опрокидывается маленькая рюмка хорошего коньяку и вслед за коньяком это самое. Когда вы исполните это в первый раз, вы прослезитесь, вы, может быть впервые в своей жизни, поймете и почувствуете, что мир прекрасен, и вы скажете: «Да, Федор Михайлович, Вы опять правы, батенька, — мир спасет красота». А потом вы начнете спасать себя и мир каждое утро и каждое утро плакать одной чистой слезой от умиления.

Коньяк a la Nicola не хотел умирать в советской Москве. У станции метро «Сокол» стояла в начале 60-х стекляшка, где подавалось на хрущевский полтинничек чашечка неплохого кофе (4 копейки), лимонная круглая долька (1 копейка) и 50 грамм (а не граммов, как думают некоторые грамотеи, это воды бывает 50

граммов, а водки и коньяка — только 50 грамм) армянского трехзвездочного (на выставке «Интердринк-95» я наткнулся на один из сортов «Камю» — никакие десятилетия не загасили памяти о настоящем армянском трехзвездочном эпохи разоблачения культа личности: и тот же аромат раздавленного клопа и та же ошеломляющая ясность озаренного видения мира; я был так потрясен, что напрочь забыл название того «Камю»). Конечно, можно было и просто кофе взять, и даже без лимона, можно было и коньячку хлопнуть, с лимоном или без, но полковники штаба Московского военного округа ПВО, что расположен в Чапаевском парке в пяти минутах от метро и стекляшки «Сокол», принимали только этот вариант a la Nicola. И уважали Студента, который сворачивал по утрам с маршрута Измайлово— Ленинские горы на «Сокол» исключительно ради чашечки кофе с рюмкой коньячку под лимончик (а я гордился тем, что хотя бы в их глазах выгляжу настоящим мужчиной).

В московском кафе «Националь» (теперь это — «Максим» с французским шиком, но такими чекистскими секьюрити, что ни за какие деньги туда не хочется) подавались металлические кофейнички и горка кусочков сахара. Официантками там работали милые старушки, и потому вся кофейная церемония смотрелась как полудомашняя.

Кофе в СССР безбожно декофеировали для медицинских нужд, поэтому пили мы, с американской точки зрения, очень здоровый кофе. До революции мошенничества с кофе были куда хлеще: в Одесском порту существовала технология по увеличению веса кофе за счет запускания в мешки свинцовой дроби: если такой мешок интенсивно протрясти, а дробь потом изъять, то на зернах налипает достаточно (по весу) свинцовой пыли. Что же касается здоровья потребителей, то кого это волнует? В постсоветское время нравы упростились и жить стало легче и даже веселей. Так как практически никто не знает испанского или португальского языков, то многие частные торговцы и магазины госторговли, ставшие впоследствии «частными», продавали латиноамериканские кофейные суррогаты (кофе из гороха, например) по ценам натурального кофе. В эпоху Горбачева кофе исчез практически напрочь, впрочем, вместе со всеми другими продуктами, постепенно зияющая дыра стала заполняться растворимым, а позже — гранулированным кофе, многие потеряли вкус к настоящему напитку, и культура настоящего кофе теперь держится на редких фанатичных старушках. Несколько десятилетий растворимый кофе был в дефиците, за ним гонялись, был даже изобретен особый способ приготовления растворимого кофе «с пенкой» — смесь кофе с сахаром и двумя-

тре-мя каплями воды растирали до состояния густой и белой (кремовой) однородной массы, после чего заливали кипятком. Недурно получалось, право. Теперь растворимый кофе — распоследнее дело в России. Какой бесславный конец дефицита!

В память о порухе, устроенной Горбачевым, остался анекдот конца 80-х годов.

Толпа митингующих на Красной площади скандирует:

— Молотова! Молотова!

На трибуну Мавзолея выходит Горбачев:

— Дорогие товарищи, Вячеслав Михайлович сильно болен и не может к вам выйти.

Тогда толпа меняет лозунг:

— В зернах! В зернах!

В своих мотаниях и скитаниях по жизни и стране я непременно возил с собой кофемолку, настроенную на самый тончайший помол, турку (она же джезва), жареный кофе в зернах (жарить зерна — особое искусство, требующее хорошего знания плиты), сахар и две фарфоровые чашечки с блюдечками и серебряными ложечками на случай собеседника, который находился во всех случаях. Сколько романов начиналось с хорошего кофе! Сколько друзей я нашел таким образом!

Кофе и сахар кладутся из расчета ложка с максимальным верхом того и другого на чашку и чуточку соли. Потом наливается холодная вода, и джезва ставится на малый огонь. Важно, чтоб в ходе варки пенка уплотнялась и росла, поэтому, когда она поднимается, надо убрать джезву с огня, а потом опять вернуть ее, и так — раз пять. Перед последним разом хорошо влить немного холодной воды. Разливать готовый кофе надо так: сначала по чашкам раздается пенка, а потом уж осторожно — кофе.

Но я мечтал о настоящем турецком кофе в походных условиях и придумал утюг-кофеварку: обыкновенный утюг с плоской ручкой, чтобы утюг был в устойчивом положении в перевернутом виде. На гладящую поверхность надевается насадка с бортиками, в нее высыпается из специального кисета песок и утюг включается в сеть. Мои друзья-инженеры уверяли меня, что это нереально, но однажды мне подарили заводской утюг-кофеварку, где была реализована эта идея, правда, без насадки и песка. После этого я поверил в свою изобретательность и теперь надеюсь, что каким-нибудь эфирным образом воплотятся мои изобретения щетки-матрешки (обувная щетка, в ней — платяная, в ней — зубная), крема, одновременно являющегося зубной пастой и кремом для бритья (я их часто путаю по утрам), сменных цветных фильтров в шариковых ручках, чтобы одним стержнем писать разными

цветами, а также других хитростей для упрощения и украшения жизни.

Популярно и гадание на кофейной гуще. Кофе гадаемому надо допить до сухого остатка, потом гадаемый своей рукой переворачивает чашечку на блюдце донцем вверх. Гадатель после хорошей паузы исследует очертания, рисунки и отдельные капли на блюдце, затем — в чашке, начиная с краев и кончая дном чашки. Интерпретации не даю — это профессиональная тайна, тем более что основа всех интерпретаций — буйное воображение.

В Москве, да и в других местах были чудодеи кофе, творившие свои шедевры на глазах у посторонних, ничего не скрывая, но повторить их фантастические рецепты невозможно. Смиренно преклоняюсь перед их искусством и очень надеюсь, что оно не умрет и будет передаваться как-нибудь генетически или через инкарнации.

В некоторых кофейных забегаловках кофе сверху засыпают шоколадом или какао, иногда в кофе подмешивают корицу, ваниль, перец, словом, превращают кофе в напиток, так же непохожий на кофе, как американская пицца — на итальянскую. Кстати, о какао. В ходе Великого обмена между Новым и Ветхим, простите, Старым Светом амазонское какао отлично прижилось в Африке, и теперь Гана занимает прочное первое место его по производству, как Бразилия — по производству старосветского кофе.

Европейская культура кофе — будь то Дания, Польша, Чехия, Латвия или Австрия — это не только отменный и душистый напиток, это обязательно — болтовня со сладостями: конфетами, пирожными, сливками, ликерами и прочей патокой. Отличаются они между собой слабо и, если говорят, что в Риге — очень хороший кофе, то имеют в виду, что в Вильнюсе он не хуже. Кофе по-варшавски в Вене ничем не отличается от кофе по-венски в Варшаве.

Но где кофе не просто отменен, а очень хорош, так это в Париже. Не знаю, как там у них насчет инфляции, но пятнадцать лет тому назад на любом углу и в любом бистро можно было выпить чашечку превосходного кофе с видом на декабрьский май и Трокадеро всего за пять франков. Впрочем, в «Лидо» кофе точно таких же кондиций стоит 500 франков. Парижские снобы платят эти бешеные деньги за фразу «Вчера в «Лидо» какой-то мерзавец, кажется его звали Том Крузо, чуть не опрокинул на меня свой кофе — в «Лидо» стало набиваться слишком много подозрительных типов». Лучшее свойство парижского кофе — открывающийся за чашечкой уголок художественной столицы мира. Вообще в кофе очень важен открывающийся при его пропитии вид, поэтому врачи не рекомендуют кофе на ночь — ничего не видно. Это как с шампанским — не важно, что пьешь, важно с кем и где. Попробуйте как-нибудь распить «Клико» на станине токарного станка с предместкома, и вы будете уверены, что это — пойло.

На Кубе, несмотря на социализм с его монокультурностью и редукцией жизни до речей вождя, сохранились жалкие остатки

кофейных плантаций в провинции Пинардель-Рио, но сорт кубинского кофе необычайно хорош. И хороша кубинская культура кофеварения: кофе засыпается в конический фильтр и заливается крутым очень сладким кипятком, а потом разливается по крохотным чашечкам.

Хуже американского кофе в бумажных, полиэтиленовых и полистироловых стаканчиках, да еще с деревянной щепкой вместо ложечки — только советский бочковой или ведерный кофе в общепите. Достоинство этого совпродукта только одно — отсутствие в нем цикория, но и недостаток тоже только один — отсутствие кофе.

Кофе и ветер, который идет уже третий день, проясняют мои горизонты и перспективы волнистых лесов, я различаю теперь каждую иголочку сосны перед окном, каждую бороздку седеющей коры и слышу бойкий топоток муравья вверх по стволу.

Квас

Один из любимейших напитков. Он чем хорош? Он всем хорош. Но вот сладкий квас, что любят делать в Москве, мне не представляется идеальным. Квас все-таки должен быть кисловатым и щипучим, а не какой-то бурдой-водой. Квасов великое множество: и яблочный, и хлебный, и знаменитый когда-то квас «кислые щи», и прекрасный квас «петровский». Есть квасы, предназначенные для питья, особенно хороши яблочный и «после баньки», а также для окрошки. И тут сладость вообще неуместна. Окрошечный квас должен прежде всего быть кислым и шипучим.

Молоко и производные

Про молочные напитки можно так много рассказывать и вспоминать. Вот раннее утро в Белоруссии, в белорусской деревне. Мы идем на рыбалку, кажется, в четыре часа утра. Впереди высокорослые травы, сырость лодки и голубой туман под розовым воздухом. Но перед всем этим великолепием трехлитровая бутыль только что надоенного молока с черным хлебом. На каждого по трехлитровой бутыли. Молоко жирное, теплое, пахнет коровой и немножко навозом. И от этого молока совсем не холодно, а наоборот, тепло по всему телу. Однажды мне попался йоргут. Это было, естественно, за границей. Я до этого думал «йоргут, ну йоргут, чего за границей не бывает»… А оказалось, что это простокваша нашего детства. Вот какой была простокваша когда-то, как у них теперь йоргут. А чего мы теперь называем простоквашей, я и сам не знаю. Кстати, я зато знаю, что

мы теперь называем кефиром.

Кефир придумали на Кавказе, какой-то князь. Секрет кефира был узнан английской отважной женщиной-врачом, которая, кажется, потеряла в обмен на бутылочку кефира свою невинность. Кефир — слово, естественно, английское, происходит от слова кайф — удовольствие. Нынешний кефир, особенно фруктовый, никакого удовольствия не доставляет. Когда-то считалось изысканным и даже полезным смесь кефира с ацидофилином на ночь: полстакана кефира, полстакана ацидофилина. Ацидофилин отличается от кефира тем, что кефир идет круглыми кусками, слоями, а ацидофилин — это сплошная тягучесть, киселеобразная, неструктуированная, аморфный напиток. Вот когда их смешаешь, то получается нечто третье. Говорили, что очень полезно. Было когда-то и топленое молоко. Его томили в русских печках, клали сверху кусочек хлеба, и запекалась корочка, коричневая пенка. Я же ее отдавал страждущим, а само молоко слегка коричневатое, похожее на толоконную кашу, очень любил. Из томленого молока делается ряженка. Ну, будем так говорить: томленый кефир или томленая простокваша. Это очень неплохой продукт, особенно если на дне лежит столовая ложка какого-нибудь варенья: смородинового, или клубничного, или земляничного, или малинового, но это и не важно. Взболтаешь — и получается некоторый коктейль. А кстати, молочный коктейль, если его делать по-настоящему, тоже превосходный напиток. А что значит по-настоящему? Покупается мороженое за 48 (теперь рублей) копеек, доводится до мягкого состояния, закладывается в миксер. Туда же кладется в соотношении один к одному мороженая клубника, также распущенная. После тщательного перемешивания в электромиксере разливается этот пенистый, слегка сиреневого цвета напиток по высоким бокалам.

Вот куда относить сметану: к напиткам или не к напиткам? Я бы отнес все же к напиткам. Это чисто наше изобретение. На Кубе она называется «esmetana», это то немногое, что мы им подарили. Мы им еще подарили глагол rabotar. Он отличается от их глагола trabahar, постольку поскольку глагол trabahar — это что-то делать, трудиться, а rabotar — это чисто по-совковому производить рабскую работу. А еще мы им подарили причастие «гульенда» — гулящая. Что касается эсметаны или просто сметаны, то, говорят, только кипрский йогурт отдаленно напоминает ее. Во всем остальном она не имеет аналогов в мире. Ну и последний вид напитков — вода. Швеббсы, тоники, лимонады, а главное минералка, чем солонее, тем вкуснее. Это, конечно, доморощенная теория, но я считаю, что, чем ближе источник минеральной воды к нефти или газу, тем она вкуснее.

Возьмите Закарпатье и Прикарпатье, всякие нафтуси. Они рядом с дрогобычской нефтью. Кавказские минеральные воды расположены рядом со ставропольским газом. Прекрасная вода тюменская. Великолепные ижевские тепленькие воды — и кругом нефтяные месторождения.

Конечно, самые лучшие воды — боржоми, который в свое время назывался «Кавказский виши». Я пил еще каталонский виши и должен заметить, что это действительно прекрасная вода, не хуже, нашего боржоми, пожалуй даже лучше. Я представляю, что же такое французское виши — вот, наверное, водичка! Самая же необычная и прекрасная из минеральных вод — это минеральные воды в районе Ясеней, в Закарпатье, Раховский район. В Тиссу впадает большое количество ручейков, которые сами по себе образуются небольшими родничками — источниками минеральной воды, восхитительно пахнущими тухлыми яичками, свежайшими тухлыми яичками. Вода хрустальна и прозрачна, от нее идет такая изысканная вонь. Пить эту хрустящую воду, самой природой охлажденную и газированную, одно удовольствие. Конечно же есть минеральные воды, которые пить просто не хочется. Это прежде всего московская минеральная вода, которая берется, по-моему, из скважин, пробитых в канализации. Но мне не хочется кончать разговор о воде и минералке на этой грустной ноте. Поэтому я сейчас вспомню парк Guel в предгорьях, окружающих Барселону. Фантастические каменные пальмы и аромат настоянных гигантских кедров и альм. И прожженное, как испанский cambionero, солнце, и безоблачное небо, и холодный освежающий швеббс, дарящий глубину резкости и отличную диафрагму нашему внутреннему взору, благодарному этому миру.

Принципы национальных кухонь

Конечно, откуда мне все это знать, если бывал-то я всего, может, в десятке стран, и иногда попадалось в этих странах нечто настолько европеизированное и вселенское, что говорить, что я знаю, что такое ирландская кухня, например, если не считать огромных зеленых яблок, просто не могу. Поэтому многое здесь держится не столько на посещении этих стран, сколько на разговорах, общении с представителями стран, а многое строится на догадках. Так мне кажется.

Китай

Вот, например, китайская кухня. Бывал я, конечно, в ресторане «Пекин», но там специально делается таким образом, чтобы ты не понял, чего ты ешь: освещение тусклое и красное… Помню ел курицу с грибами «фушоу». Понять, где здесь курица, а где здесь грибы, было невозможно. Все перемешано, вонючее, очень острое. Ну, и с горяча напился… А уж чем я там хвалился, и хвалился ли вообще чем-нибудь китайским или утаил в себе — это не помню. Да, и думаю, что то, что готовят в ресторане

«Пекин», к китайской кухне относится мало. Если же одним словом определить китайскую кухню, то я бы ее назвал «метаморфоза». Китайцы, ох уж эти искусники, любят из рыбы делать петуха, из петуха — обезьяну, из обезьяны — тигра, из тигра — черепаху, а из черепахи — камень. Все-таки, согласитесь, надо быть либо китайцем, либо очень извращенным человеком, чтобы есть рыбу из курятины.

Чехия

Чехи делают блюда, предполагая, что основной компонент любого блюда — это труд и мастерство. То ли труд приправляют мастерством, то ли мастерство — трудом, но над каждым блюдом своим они корпят Бог весть сколько и вкладывают туда многовековой опыт и культуру. Уж если печеньице, то в печеньице входит 20–30 часов непрерывного труда из секретов всех бабушек света.

Из всех рыб чехи знают только карпа и пструху (форель). Лучше и больше всего им удаются вепржи (свинина) с бамбурачками, бамбураками или просто кнедликами (разновидности картофельных котлет. Специфический чешский юмор проявляется в названиях и порциях: знаменитый «противень Балоуна» в пивной «У чаши» весит в мясе 2500 грамм и рассчитан на 1–6 человек.

Германия

Главное — сытость. Немец ест основательно, много и большими порциями. Пища по возможности простая, но сытая. Ему важно, чтобы все было направлено на то, чтобы съесть это, это да еще это, запив пивом и тем самым возбудив дополнительный аппетит, чтобы съесть еще и вон то.

Их огромные сосиски, сардельки, гарниры на полстола, причем гарниры простые — типа картошки, капусты, добротны как армейский сапог.

Англия

Англичанин заботится о здоровье. Сама процедура пожирания чего-нибудь — для него это вроде физзарядки пищеварительного тракта. Он предусмотрит, чтобы стенки пищевода и желудка были выложены сначала порриджем, по которому смачно и без претензий на несварение проваливались яичница, бекон, тостер, и, разумеется, чай, хотя, как я понял,

англичане не против выпить и пивка, и швеббс, и кофе, но чаем они гордятся, как сами собой.

Лучшее, что придумали англичане, — раскаленная посуда, на которой подается горячее — блюдо долго не остывает, и это замечательно.

Япония

Принцип японской кухни — лучшее из природного, природное — из лучшего. Японец умеет выбирать в природе то, что представляет цвет и гордость самой природы. Я не думаю, что японцы едят очень уж много, но то, что они едят, обладает шармом и изысканностью простоты.

Литва

Много, вкусно, дешево. Готовят возами, охапками, лоханями. Хлеб пекут — не меньше двух килограммов буханки. Молоко пьют не менее чем кринками. Котлеты делают аккурат в размер тарелки, а тарелка размером с бочку.

Цеппелины же их знаменитые — все-таки порядочная гадость: белесое осклизлое картофельное пюре, а внутри — мясной фарш.

Франция

Французская кухня — легкость. И уж потом идут пикантность, изысканность, необычность, оригинальность. Но мне очень нравится французская легкая пища: мягкий воздушный хлеб, неутомительное вино, свежайший салат — и только салат, салатные листья, хорошо прожаренная, но непережаренная, мягкая, сочная рыба, легкая…

Для француза еда — даже не занятие, а так, легкое развлечение.

Италия

Макароны. Три дня я питался в Италии макаронами самых разных видов: короткие, длинные, зубчатые, как роторы; искривленные, прямые, макароны с томатной пастой, суп из макарон… По-моему, даже чай подавался макаронный.

Если из итальянской кухни выкинуть макароны, не останется ничего, даже итальянцев не останется. Хотя, конечно, я помню о том, что пиццу придумали итальянцы. Думаю, что пиццу сделал какой-то очень голодный итальянец, не дождавшись, когда же ее

порежут на макароны.

Америка

«Готовить быстрее, чем есть». Американцы вообще шустрый народ. Резкий, шустрый и довольно простоватый. Идея Макдональдса — это их идея, хотя столица фирмы — канадский город Торонто. Американец с непонятной для европейца скоростью сжирает то, что приготовил, а готовит еще быстрее. Как будто каждый его акт приготовления и поедания пищи должен быть занесен в Книгу рекордов Гинесса. Это касается не только Макдональдса (хоть он и канадец, но на таком расстоянии это почти неразличимо). Тут и Коннектикутские цыплята, вообще вся СВЧ-кулинария, американские готовые блюда и прочая, и прочая, и прочая… И еще. Для американцев важен состав того, что они едят, количество белков, жиров и углеводов на одну чайную ложку сжираемого. В этом смысле у них всего три блюда…

Хорошей американской хозяйкой считается та, что умеет купить такое, что не требует никаких затрат времени и усилий с ее стороны в домашнем приготовлении.

Россия

«Всего и побольше». Мы мало что придумали. В основном заимствовали чужие рецепты, включая куличи, блины, каши, супы, соленья, квашения, маринования — это все не наше. Наши только рты, желудки, жвала, мосты и пломбы.

Я не хочу сказать, что наш пищеварительный тракт короче, чем у других. Мы, в конце концов, не акулы, у которых пасть сразу переходит в анальное отверстие. Что-то и у нас там есть. Но мы, повидимому, родились чуть позже нашего голода, поэтому страшно боимся быть голодными и наедаемся впрок либо, что того хуже, в память о голодовке.

Американцы и мы измеряем здоровье килограммами. На вопрос «как здоровье?» мы отвечаем «поправился на два кило за лето!», а американец — «похудел на три фунта за неделю!»

Еврейская кухня

Держится на трех китах: закон, фантазия и причитания. «Все должно быть по закону, и не вари козленка в молоке матери его» и многое-многое чего другое, так что все их законы может упомнить только еврей. При этом обоснования лежат в такой

дали, исторической и географической, что для того, чтобы понять, почему, и как, и зачем делает еврейская женщина на кухне, просто так невозможно. Надо иметь глубочайшее университетское образование, а не наше высочайшее. При этом конечно же евреи — фантазеры. Кому придет в голову натирать селедку яблоками? А евреям приходит, и практически в каждую еврейскую голову. Что же касается причитаний, то это необыкновенно необходимая приправа к еврейской кухне. Пока готовится что-нибудь сверхсложное, будь то кулиш, или щука, или штрудель, или что-нибудь такое же, я даже слова эти и то уже забыл и не помню, — обязательно надо причитать о том, как трудно теперь это делать, как не хватает таких-то и таких-то продуктов, и ваниль пошла не та, и корица непонятного помола, вот и перец стал тоже не тот, и вода странная, и огонь!.. Ну разве такой огонь бывает? Все не то и все не так, и вспоминаются самые библейские доисторические времена, когда все было таким, как надо. «При этом обязательно нужно добавить, что на кухне у царя Соломона ваниль содержалась не в таких дурацких баночках, как сейчас держат», — и шло описание сложнейшей кухонной утвари времен царя Соломона. Но делается это не в качестве оправдания возможного неуспеха — тут успех гарантирован. Это делается как некоторое ограждение творимого от сглазу и недоброго духа будущего едока.

Куба

«Сладко и жирно». Сахар кладут там, где надо его класть, столько, что кишки слипаются. А там, где нужно нечто жирное, то уж оно подлинно жирное до маслянистости. При этом сказать, что кубинец не умеет готовить или готовит наспех, нельзя, хотя у нас конечно же очень превратное представление о кубинской кухне, обрезанной карточной системой сильнее, чем чем-либо другим. Можно только удивляться, как это кубинцы еще сохранили некоторый интерес к овощам, тропическим плодам и фруктам в условиях так долго развивающегося социализма.

Я никогда не забуду, как в течение двух месяцев так ни разу и не попробовал бананов, хотя это был самый сезон бананов, а один раз за эти два месяца мне достался фунт картошки, да и то советской.

Корея

Корейскую кухню я осваивал на Дальнем Востоке. Конечно, там все перченое, и если что и возьмешь в рот, то в очень

небольших дозах. Чунчу, например, за ее запах и остроту держать в холодильнике просто не рекомендую — все зачунчится. Основная же цель корейской кухни — есть для продолжения рода, и все готовится и подается именно с этим смыслом: чтобы мужчина повышал свои потенции, женщина — свою детородность. И это так нелепо выглядит на Дальнем Востоке нашей страны, где еда сопровождается непомерным питием, и бедные женщины могут только лицезреть возросшие потенции своих в стельку пьяных и храпящих мужей.

Испания

В Испании еда — для общения. Испанцы практически едят раз в сутки. Я бы даже не сказал, что они делают это вечером — они это делают ночью. Ну, начинают вечером, а кончают глубокой ночью…

Как-то мы возвращались в Барселоне из гостей. Было около двух часов ночи. До того съедено уже невероятное количество всего, и все достаточно вкусное. Ну вот, мы в два часа едем по Рамбле, и эта шикарная улица забита народом, а наш гостеприимный хозяин приглашает нас в кабачок: «Давайте забежим на десять минут». Когда мы подъехали к этому кабачку, я понял, что мы только входить будем десять минут. Он гудел и шумел от народа, был переполнен и источал самые невероятные ароматы дружеских бесед.

СССР

Всего один принцип — каждому свое, остальным ничего.

Калмыкия

Если ничего не делать, сделается само.

Латвия

Интеллигентное изобилие. Не знаю, стоит ли этим гордиться, но рижане, истые рижане, гордятся тем, что они на треть латыши, на треть евреи, на треть — русские, поэтому они по-интеллигентски — граждане мира, и их пища — это сама европеоидность. Выдает же их лишь изобилие, явно не европейского толка.

Кавказ

«Молодое и зеленое»: мясо должно быть молодым, зелень должна быть зеленой. Вино должно быть молодым и зеленым, сыр должен быть молодым и зеленым. Едок тоже должен быть молодым и зеленым. И кинжал, которым пронзит его приятель или неприятель, тоже должен быть молодым и зелен, потому что старым кинжалом, порыжевшим от крови, уже не убивают. Этот кинжал должен висеть на почетном месте над трапезой, молодой и зеленой.

Средняя Азия

Восток — дело тонкое, поэтому здесь едят горячее по жаре. Это, говорят, освежает и охлаждает. Не знаю. Я знаю только, что это здорово проносит. Я несколько раз бывал в Средней Азии и помню только это: как чего их поешь, так ищи траншею…

Индия

Горящий аромат в горсточке. Едоков так много, а еды так мало. Поэтому она должна быть горящей и очень ароматной. Когда читаешь Бхагаватгиту, там описывается все такое ароматное, свежайшее, маслянистое. Мне понравился один закон индийской кухни, который мы, при наличии наших холодильников, ну, никак не можем соблюсти. Звучит он так: темные, невежественные и страстные люди едят вчерашнюю пищу. Пища не должна переживать ночи, считают индусы, и в этом, по-видимому, правда.

Уругвай

Мясо, мясо, мясо — а танго — аргентинцам…

Австралия

Если говорить про австралийских аборигенов, а не про австралийцев европейского толка, всяких там англичан, поляков, русских, евреев и тому подобном, то смысл аборигено-австралийской кухни заключается в лозунге: «Не готовь и не заготавливай. Оно само приползет, вылупится, вылезет или шмякнется».

Молдова

Самое неистребимое и страшное в молдавской кухне — мамалыга: не то пюре, не то каша ядовито-желтого цвета и совершенно несъедобная. Ею можно заклеивать окна, конопатить избы. Можно тарелку перевернуть, и ничего с этой кашей не случится, не отвалится.

Молдаванам хоть ненадолго завести бы у себя ма-а-аленького Никиту Сергеевича Хрущева, чтобы он наконец извел у них эту кукурузу под корень.

А все остальное вполне съедобно — что мясное, что овощное, что фруктовое. Очень неплохая кухня, в меру острая, в меру жирная, и единственное, что не в меру, — обильная.

Закарпатье

Пожалуй, самая оригинальная страна. Не только кофе славит Закарпатье. Какие были шпикачки в Мукачеве на Зеленом рынке!.. Ооох, какие были шпикачки… А какие были колбаски в Виноградовском районе!.. А Тячевский район со своими бесконечными шашлыками, а какие в Закарпатье вообще шашлыки, ни на что не похожие, но необычайно сочные, ароматные, маленькие, но вкусные!.. Они делаются из молодой свининки, с лучком и густо обливаются уксусом. Ничего общего не имеет это блюдо с кавказским шашлыком.

Говорю и захлебываюсь, не думайте, что слезами, хуже… В Межгорье, на перевале, в ресторанчике при дороге, представляющем собой каре, где по периметру под навесами разбросаны столики, с лианками, «Променистым», береговским чистейшим вином; шустрые официанты разносят мясо, жареное в кляре, с острым перчиком и брынзой, с виноградом. Ты запиваешь это необыкновенной минералкой. Знаешь, что на кухне чех колдует еще над чем-то, уже кондитерским, а венгерский цыган или цыганский венгр пиликает у тебя над душой на своей плакучей скрипочке нечто такое невыразимое или, наоборот, виртуозное…

А еще закарпатская кухня славится одним шикарным блюдом, которое им заменяет баню. Когда мы заболеваем, то идем в баню, там паримся и выпариваем из себя с потом хворь. У закарпатцев с этим делом туго, зато есть горький стручковый перец. Вот закарпатец садится в тенек, берет графинчик фрича (фрич — это смесь сухого белого вина с минералкой), берет кусок брынзы и этот перчик и тихо заминает стакан за стаканом брынзой и перчиком и щупает свою макушку. Как только макушка

прогрелась и стала потеть — значит хворь уходит, значит можно доесть вот этот перчик и допить вот этот стакан фрича, собрать крошки от брынзы, вставать из тенька и идти в раскаленный горячий мир бодрым, здоровым и слегка задумчивым: «А не принять ли фричу еще?»

Теперь уж ничего этого нету. Скоро и Закарпатья не станет.

Приложение

ГОРОСКОП НА ОСТАВШИЙСЯ ГОД

(Приложение к книге «Жратва»)

Обладая даром предвидения и других форм мистификаций, автор «Жратвы» дает вам ряд ценных советов и рекомендаций-предостережений, исходя из его видения тайного расположения звезд, созвездий и намолота колосовых в предстоящем году.

ОВЕН — кротость в сочетании с нежностью желудка сделают страдания родившихся под этим знаком душераздирающим укором всему свету. Овны рискуют не только пасть жертвою собственного голода, но и оказаться соблазном для хищно настроенных Львов.

ТЕЛЕЦ — любит салаты и овощные рагу, тяготеет к вегетарианской школе, рекомендуем забыть о свежих овощах напрочь и начать заготовку комбикормов и концентратов на агропромышленной бирже.

БЛИЗНЕЦЫ — отличаются отменным аппетитом и за столом обычно работают за двоих. Резекция желудка, вырывание зубов, другие решительные хирургические вмешательства — что еще можно посоветовать этим бедолагам?

РАК — демисезонная окрошка из расчета «на копейку хлеба, на копейку кваса, остальное — на книги и свечи» — и всю зиму свистеть в кулак.

ЛЕВ — лучше переспать, чем недоесть. Во всяком случае сны у Львов будут самые аппетитные, обильные и по-доброму мясистые.

ДЕВА — только скромность украсит и сохранит Дев. Рекомендуем подножный корм и дружбу с Водолеями — вас не будет мучить хотя бы жажда.

ВЕСЫ — перестаньте следить за собственным весом и будьте внимательны на рынке: при правильной конвертации рубля кило еды должно точно совпадать с килограммом денег.

СКОРПИОН — Скорпионам, заблаговременно набравшим хороший вес в предыдущей жизни, рекомендуем заняться самоедством, начинать лучше с жирных мест и частей, оставив постное и кости на крайний случай.

СТРЕЛЕЦ — если дотянет до своего дня рождения, то имеет шансы еще на один годик. Предприимчив в очередях и особенно

без очереди. Просим всех остальных проявлять осторожность: Стрельцы склонны к экспериментам.

ЧЕМОДАН — непременная отварная курица, завернутая в газету, две вареных в мундире картофелины и два крутых яйца в битой скорлупе, один соленый огурец и бутылка водки в свернутой газете, впрочем, я, кажется, немного попутал — это не из гороскопа, а список вещей в дорогу. КОЗЕРОГ — упрямство козерогов наконец-то даст свои положительные плоды. Переходите на жвачку, приспосабливайтесь к целлюлозе и древесине, любите лес — наше богатство, но не заходите далеко.

ВОДОЛЕЙ — телевизор, радио, газеты, журналы, митинги — что может быть лучше и здоровее для водолея? Плюньте вы на все эти котлеты и окорока — они плохая пища для ума.

РЫБЫ — планктон, бентос (донная органика), водоросли — вот куда еще не добралась рыночная экономика и где нет еще акул свободного ценообразования.

О жертве и посте

(опыт Воскресной проповеди)

Дорогие прихожане!

Сегодня мы вспомним поучительные эпизоды Священного Писания, чтобы понять и принять для себя смысл и значение жертвы и поста.

Впервые жертва упоминается в Книге Бытия, напомню вам эти обстоятельства: Каин принес Богу растительную жертву, а Авель — мясную. И Богу Каинова жертва оказалась неугодной. Думаю, по двум соображениям: во-первых, овощная ли, злаковая ли, фруктовая, но эта жертва непахуча, неароматна, непривлекательна, пресновата, не духовита для такого духовного существа, как Бог; во-вторых, Каин пошел по пути подражания Богу, извлекая из земного праха и глины живые плоды. Авель же поступил просто и скромно, став пастырем скотов и не пародируя Божий творческий промысел, но пытаясь уподобиться ему в педагогике.

Чем это кончилось, мы все хорошо помним: Каин убил Авеля, а Бог проклял Каина и землю на бесплодие и волчицы.

Напомню вам также историю с Ноем, набравшим в свой ковчег не саженцев и не семян, а скотов и птиц; когда же на горе Арарат кончились странствия ковчега, Ной принес Господу жертву от чистых птиц и зверей, воскурив при этом такие благовония, что Бог смирился с человеческим несовершенством.

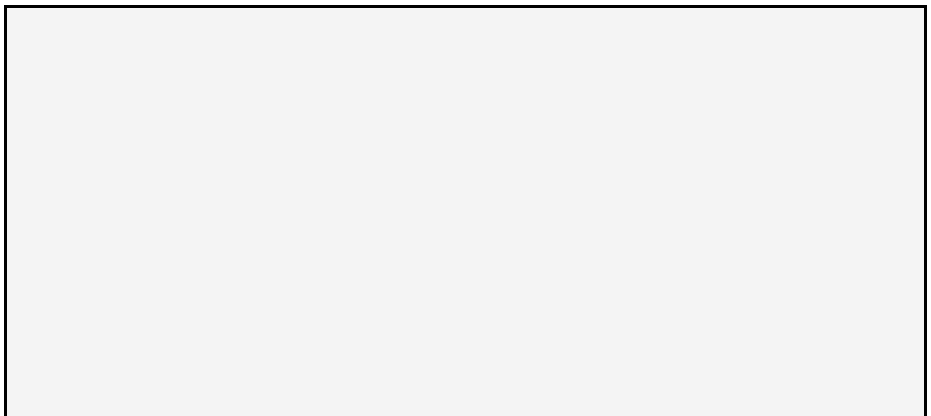
Ной буквально ублажил и умаслил Бога.

Эти два эпизода Священной истории говорят нам весьма недвусмысленно, что жертвоприношение желательно мясное, но не просто мясное, а благовонное, крепко сдобренное и приправленное пряностями. Смысл жертвы заключается в том, что человек, чувствуя свою немощь перед предстоящим делом, призывает духовные силы себе в помощь. И ток поступают не только иудеи и христиане, но и совсем нецивилизованные дикари и язычники — основу жертвы составляет мясо, растительная же составляющая — даже не как гарнир, а именно в качестве приправы.

При этом цивилизованный, по крайней мере Бог, никогда не ест мясного — он лишь обоняет ароматы, собственно же мясо съедает жертвователь, как правило жрец, специализирующийся именно на этом.

Человек, принося жертву, приглашает высшие силы к трапезе, то есть не только к столу, но и к содействию в делах человеческих: ведь «трапеза» по-гречески означает еще и «сервис», «услугу».

Обратите внимание, человек превращает свою пищу в жертву, когда не уверен в своих силах. Слабый и немощный древний человек, античный человек, даже человек средневековья вынужден был сильно сдабривать свою пищу пряностями и ароматами: за ними он гонялся по разным краям и странам, ради них пускался в сомнительные странствия и путешествия, на поиски разных там Индий и других земель гвоздичного дерева, сандала, имбиря, перца и тому подобного. Дело не только в том, что раньше люди не умели иначе хранить мясную пищу, как соля и маринуя ее с помощью пряностей и других консервантов. Им очень важна была ароматность пищи, чтобы ее можно было разделить с Богом, набравшись сил от белковой материи и привлекая духовные силы сродными им духами.



Теперь современный человек, вооруженный техникой и

знаниями, не очень-то нуждается в Божьей поддержке, а потому предпочитает пищу неароматную, стерилизованную, мороженую. И Бог попускает то, потому что человек уже немного подрос, окреп и в большинстве случаев не нуждается в вышней помощи. Если самостоятельными становятся наши дети, то почему бы не предположить, что и мы сами, Божьи дети, не взрослеем и не становимся, на радость Господу, более независимыми от Его помощи. И мы видим, как молодые и неразвитые народы продолжают начинять свою пищу перечным динамитом, мы снисходительны к этому и даже умиляемся жгучим их блюдам, до слез умиляемся, как воспоминанию о своей исторической молодости…

Итак, прихожане, мы поняли, что жертва — это приглашение Бога и вообще универсумально-духовных сил в ношу социокультурную ситуацию, когда нам не хватает собственных сил. Жертва — это всегда акт признания нашего смирения, несовершенства и слабосилия.

Не то — пост.

Принимая пост как аскезу и отказ от пищи, главным образом мясной пищи, мы пытаемся уподобиться духовности Бога, мы хотим хотя бы на время и немного выйти из своей социокультурной ситуации и вознестись в духовные выси, но не телом, а душой — этой монадой духа.

Не буду подробно останавливаться на видах и разновидностях поста, если вам стал понятен его смысл и вы согласны со мной.

Жертва и пост — это дыхание нашей жизни, вдох и выдох, привлечение к себе духовного и к нему. Они должны чередоваться и следовать друг за другом, они бессмысленны и опасны друг без друга, ибо невозможно делать два вздоха подряд или два выдоха. И невозможно долго-долго поститься, а затем принести мгновенную жертву, как невозможно долго-долго жрать мясо, чтобы потом быстренько очиститься постом. Надо блюсти меру, и ее знает наш жизненный опыт, наши традиции и наш здравый смысл. И все это удерживается в установлениях и обрядах религии, которые можно даже не знать, но желательно, даже обязательно соблюдать. Конечно, лучше действовать, понимая, что делаешь, именно поэтому мы и говорили с вами сегодня о жратве и о посте, чтобы, поняв, действовать сознательно и осмысленно.

Возблагодарим же Господа Бога и за идею жратвы и за идею поста и за разум, данный нам, чтоб понимать смысл этих идей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Однажды я нарисовал небольшой натюрморт. Изящный разделочный столик из темного пластика под дерево, на этом пластике не остается следов ножа, даже самого острого. Никелированные ручки и детали стерильного хирургического блеска. На столике лежит только что вынутый из морозилки полупрозрачный целлофановый пакет. Картина называется «Кальмары и карпики». Там, в пакете, действительно полуугадываются-полувидны смерзшиеся, с загнутыми хвостами, в замороженной снулой слизи небольшие карпики в мертвых леденящих объятиях белесых, с жесткими и жестокими присосками щупальцах небольших, под стать и в гармонию карпикам, кальмаров. Видение полупрозрачно, мистично, как всякое чудо, в которое человек недоверчивый может и не поверить.

Я подретушировал картину тоненькой сеточкой морщин, приглушил тон, придал никелированным деталям тусклость фламандского серебра, а тени на целлофане приобрели глубину XVI века.

Знакомый багетчик натянул холст на подрамник, и обложил будто бы самым простым и скромным багетом: получился, ни дать ни взять, странный шедевр из Лондонской Тейт-галереи или даже из Лувра.

Потом возникла похожая картина — «Ананасы и рябчики». Все то же самое, но очевидно было, что там, в средневековом фламандском целлофане, вовсе не кальмары и карпики, а именно ананасы и рябчики, мистические вестники непостижимого и недостижимого для нас капитализма.

Я увлекся. Вскоре вся кухня и полквартиры были завешаны очень похожими и вместе с тем поразительно разными натюрмортами: «Ветчина и лимоны», «Ситники и калорийки», «Сельдь и картофель», «Селедка и картошка», «Артишоки и кольраби», «Свиная отбивная и авокадо», «Масло вологодское несоленое высший сорт и сыр степной, тоже высший сорт», «Ассорти из шоколадных конфет и шоколада», «Черная икра в стеклянной таре и букетик анемонов»… Последнее, что я создал, — плоский футлярчик для проездных билетов все на том же сервировочном столике — «Талоны и купоны».

Жена заглянула через плечо на только что написанное (это — не то ее супружеские обязанности, не то права — смотреть и высказываться) и устало спросила:

— И когда ты врать перестанешь? Ведь — столика у нас

никакого такого нет, ни одного гвоздя в стенку еще не вбил за свою жизнь, вон полка кухонная на полу стоит до сих пор, а сколько лет прошло. Да и рисовать ты вовсе не умеешь.

— Да! Я совсем не умею рисовать, а в эти стены только тараканов можно вколотить! Но я, во-первых, хоть что-то умею, я, например, профессиональный народ, а как я умею врать и сочинять — пальчики оближешь! Но все мои неумения и враки — они безобидны и для украшения жизни. Я ведь никому не обещаю: «Нынешнее поколение советских людей будет жить при коммунизме», не к столу будь сказано, или «через год мы будем жить лучше», я даже не обещаю, что мы вообще будем жить. Гордись и радуйся, что я не депутат или политик какой-то! А во-вторых…

И горестно взглянув в пустое небо за мутным окном, задумчиво спросил: «Чего жрать-то будем?»

КОММУНИЗМ ПОБЕДИТ!